

RECEPT

Nutella[®] dortová lízátka

Snadné

10 Porce

30 Min.



SUROVINY

NA 8-10 PORCÍ

Na dortová lízátka

150 g cukru

3 vejce

150 g másla

150 g hladké mouky

1 lžička prášku do pečiva

Na ozdobu

15 g pomazánky Nutella[®] na jedno lízátko

Barevné cukrové sypání



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella[®] na jednu porci!

POSTUP



- 1 | Vejce rozšlehejte spolu s cukrem a změkklým máslem. Poté přidejte mouku smíchanou s práškem do pečiva.



- 2 | Těsto dávejte lžičkou do formy na dortová lízátká a pečte asi 8–10 minut. Případně můžete také použít plech na minimuffiny.

**3**

Nechte lízátka vychladnout a pak do každého zapíchněte špejli. Ponořte lízátka do misky s pomazánkou Nutella® a následně je obalte v cukrovém sypání.

Pro milovníky dortů každého věku.

Náš recept na dortová lízátka s pomazánkou Nutella® využijete při přípravě každé narozeninové oslavy. Jsou zábavná, krásně barevná a opravdu lahodná. Ochutnejte je s celou rodinou.