

RECEPT

Lískooříškový moučník s pomazánkou Nutella®

Střední

6 Porce

1 h 10 Min.



SUROVINY

NA 6 PORCÍ

150 g loupaných lískových oříšků

120 g másla

150 g cukru

3 vejce

3 žloutky

Kůra z 1 citronu

1 sklenka rumu

150 g hladké mouky

1 sáček prášku do pečiva

Moučkový cukr

90 g Nutella® (15 g/porci)



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

POSTUP



1 | Lískové oříšky jemně nasekejte a rozmixujte je na moučku. V míse vařečkou utřete změkklé máslo s cukrem do pěny. Vejce a žloutky vyšlehejte a poté je spolu se strouhanou citronovou kůrou a rumem přidejte do máslové pěny.



2 | Do směsi pomalu vsypávejte a vmíchávejte hladkou mouku prosátou s práškem do pečiva. Pak vsypte mouku z lískových oříšků a opatrně vše promíchejte. Nalijte těsto do koláčové formy o průměru 24 cm, kterou jste předem vymazali a vysypali moukou. Pečte moučník v troubě předehřáté na 180 °C přibližně 50 minut. Moučník vyndejte z trouby, a než ho vyndáte z formy, nechte ho úplně vychladnout.

**3**

Moučník posypte moučkovým cukrem a podávejte s trochou pomazánky Nutella®.

**Zdvojnásobte potěšení. Recept sdílejte s
hashtagem #nutellarecept**