

RECEPT

Košíčky s borůvkami a pomazánkou Nutella®

Střední

10 Porce

1 h 0 Min.



SUROVINY

NA 10 PORCÍ

Na křehké těsto

200 g másla

400 g hladké mouky

200 g cukru

1 žloutek

1 vejce

Strouhaná kůra z 1/2 citronu

1 sáček vanilkového cukru

Sůl

Na náplň

200 g borůvek

150 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



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

POSTUP

**1**

Nechte máslo z ledničky změkhnout na pokojovou teplotu. Mouku dejte na vál a uprostřed udělejte důlek, do kterého dejte cukr, na kousky nakrájené máslo, žloutek a vejce, citronovou kůru, vanilkový cukr a špetku soli. Těsto zpracujte rychle, abyste předešli jeho zahřátí (pokud k tomu dojde, opláchněte si ruce ve studené vodě). Pokračujte, dokud nebudou všechny suroviny důkladně spojené.

**2**

Z těsta udělejte kouli, posypte ji moukou, zabalte do utěrky a dejte asi na půl hodiny do ledničky. Poté těsto jemně rozválejte pomoučeným válečkem, aby vznikl plát vysoký 5–6 mm.



3

Vykrajujte z těsta kola o takové velikosti, aby těsto vyplnilo dno i boky formiček na košíčky. Těsto přikryjte alobalem a na něj nasype několik sušených fazolí, aby se dno při pečení nevzdouvalo. Vložte do trouby předehřáté na 220 °C asi na 8 minut, poté odstraňte fazole a alobal a košíčky nechte vychladnout.



4

Naplňte košíčky pomazánkou Nutella® a ozdobte borůvkami.

**Zaručeně lahodná záležitost. Recept sdílejte s
hashtagem #nutellarecept**