

RECEPT

# Višňový chlebíček s pomazánkou Nutella®

Snadné

8 Porce

50 Min.



## SUROVINY

### NA 8 PORCÍ

- 250 g másla
- 240 g cukru
- 175 g hladké mouky
- 100 g bramborového škrobu
- 100 g žloutků (z cca 5 vajec)
- 125 g vajec (3 malá vejce)
- 5 g prášku do pečiva
- 1 špetka soli
- 1 vanilkový lusk
- 100 g višňí v sirupu
- 120 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



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

## POSTUP



- 1 Máslo ušlehejte s cukrem, poté přidejte žloutky smíchané s celými vejci, vanilkou, solí a višněmi. Nakonec přidejte mouku, bramborový škrob a prášek do pečiva.



- 2 Pečte v tukem vymazané a moukou vysypané formě na biskupský chlebíček při teplotě 180 °C přibližně 30 minut. Zda je chlebíček upečený, ověřte špejlí.

**3**

Jakmile chlebíček vychladne, nakrájejte ho na plátky a každý plátek ozdobte 15 g pomazánky Nutella®.

**Podává se nadšení. Recept sdílejte s hashtagem  
#nutellarecept**