

RECEPT

# Zlatavé fagottini s náplní z pomazánky Nutella®

Střední

4 Porce

1 h 0 Min.



## SUROVINY

12 KUSŮ

## 4 PORCE

200 g hladké mouky

30 ml (2 lžíce) olivového oleje

4 g soli

90 ml vody

7 g sušeného droždí

60 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



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

## POSTUP



- 1 Použijte silikonovou formu (např. formu na ledové kostky), do každé jamky dejte asi 5 g pomazánky Nutella® a vložte alespoň na 2 hodiny do mrazáku.



- 2 Mouku nasypete na vál, přidejte všechny ostatní přísady a uhnětte hladké a jednolité těsto. Těsto nechte hodinu odpočívat v lednici.



**3**

Těsto vyválejte na tenký plát (asi 3 mm) a vykrajujte kolečka o průměru 10–12 cm. Štětcem namočeným ve vodě navlhčete polovinu každého kolečka a dejte na něj kostku ztuhlé pomazánky Nutella®.



**4**

Každé kolečko přeložte, vytvarujte půlměsíce a vložte je alespoň na hodinu zpět do mrazáku. Rozehřejte olivový olej a fagottini smažte po dobu 15 sekund. Položte je na kuchyňskou utěrku a po vychladnutí podávejte poprášené moučkovým cukrem.

## Podělte se. Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept

Tento recept na zlatavé fagottini s náplní z pomazánky Nutella® je stejně lahodný jako snadný. Zlatavé fagottini jsou ideální svačinka a výborně se hodí k tomu, abyste na ně pozvali své přátele nebo rodinu.