

RECIPE

# Vianočné lievance s Nutellou®

Medium

1 h 0 min



## Zložiek

**NA 4 PORCIE**

200 g čerstvého plnotučného mlieka

85 g kryštálového cukru

150 g hladkej múky

4 vajcia

štipka soli

1 čajová lyžička prášku do pečiva

rastlinný olej

60 g Nutelly®

ríbezle na ozdobenie



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## KROKY



1

Múku preosejte spolu s práškom do pečiva a soľou.

V inej miske zmiešajte vajcia, mlieko a cukor.



2

Do vaječnej zmesi pridajte preosiatu múku a vymiešajte na hladké tekuté cesto.



3

V panvici s nepríľnavým povrchom zohrejte kvapku rastlinného oleja a pečte lievance pomocou vykrajovačiek sušienok rôznych priemerov (od najväčšieho po najmenší), aby ste získali lievance rôznych rozmerov.

Vykrajovačky sušienok pred použitím nezabudnite dôkladne vymastiť.

**4**

Každý lievanec potrite Nutellou<sup>®</sup> a poukladajte ich na seba od najväčšieho po najmenší do tvaru 4 malých vianočných stromčekov. Každý stromček má celkom 14 g Nutelly.

Každú vrstvu ozdobte trochou ríbezlí.