

RECIPE

# Mini šišky s Nutellou

Easy

1 h 45 min



## Zložiek

NA 4 PORCIE

125 g hladkej múky

75 g mlieka

7 g kvasníc

1 vajce

15 g cukru

kôra z jedného citróna

slniečnicový olej

60 g Nutelly



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

## KROKY



1

V malej miske premiešajte kvasnice, cukor a teplé mlieko.

Zmes odložte na 10 minút alebo dovtedy, kým sa nezačnú tvoriť bubliny.



2

Do veľkej misy nasypete múku, citrónovú kôru a soľ, uprostred urobte otvor.

Do otvoru nalejte vajcia a zmes s mliekom.



3

Miešajte, kým zmes nebude bez hrudiek.

Zakryte potravinovou fóliou a nechajte stať na teplom mieste jednu hodinu.

**4**

Naplňte veľký hrniec olejom a ohrejte na teplotu 160 °C.

Vytvořte malé kuličky z těsta pomocí dvou polévkových lžic a vložte je do oleje. Otáčejte je po dobu 5 minut nebo dokud nebudou zlaté a uvnitř nebudou syrové.

Vyměňte je lžící a položte na papírové utěrky.

**5**

Mini šišky ozdobené Nutellou sú najlepšie ešte vlažné.