

RECIPE

# Šišky s Nutellou®

Medium

4 h 0 min



## Zložiek

NA 10 PORCIE

250 g chlebovej múky (Manitoba)

10 g čerstvého droždia

1 vajce

1 žĺtok

4 g soli

50 g mäkkého masla

35 g kryštálového cukru

100 ml plnotučného mlieka

½ vanilkového struku

nastrúhaná citrónová kôra

150 g Nutelly®

olej na vyprážanie

práškový cukor na dekoráciu



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

## KROKY



1

Mlieko zohrejte a rozpustite v ňom čerstvé droždie.

Pridajte 1 vajce, 1 žltok a vyšľahajte.



2

Na drevenú pracovnú dosku vysypte múku, kryštálový cukor a vanilkové semienka.

Do stredu kôpky vlejte zmes mlieka a vajec a cesto dohľadka vymieste.

Pridajte zmäknuté maslo, soľ a strúhanú citrónovú kôru.



3

Cesto vložte do misy, zakryte a nechajte 2 hodiny kysnúť.

Potom rukami vytvarujte asi 40 g guľôčky.

Uložte ich na plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie a nechajte ďalej kysnúť. Po vykysnutí a zdvojnásobení objemu smažte šišky v oleji pri 175 °C.

Potom ich nechajte niekoľko minút na papierovom obrúsku chladnúť.

**4**

Pomocou zdobiaceho vrecúška každú šišku naplňte 15 g Nutelly.

Z lepenky vystrihnite hviezdičku a použite ju ako šablónu na ozdobenie šišky práškovým cukrom.