

RECIPE

Lupienky Panettone s Nutellou®

Easy

30 min



Zložiek

NA 40 PORCIE

Približne polovica z 1 kg Panettone (zvyšky)

120 g Nutella®

125 g masla

práškový cukor a strieborné guľôčky na ozdobenie



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

KROKY



1

Panettone nakrájajte na rezy hrubé 1 cm.

Rezy Panettone potom nakrájajte na kúsky 3 x 7 cm.



2

Panvicu s nepriľnavým povrchom vymastíte kúskom masla, zohrievajte na strednom plameni a rezy Panettone opečte z oboch strán do zlatista (celkom asi 3 minúty na každý rez).

Vyberte ich z panvice a položte ich na grilovací rošt vystlaný papierom na pečenie.



3

Zdobiacim vrecúškom ozdobte každý lupienok 3 g Nutelly, trochou práškového cukru a striebornými guľôčkami.

Podávajte teplé