

RECIPE

Piškotový dort s pomazánkou Nutella® na Den matek

Easy

1 h 0 min



**SUROVINY NA 6
PORCÍ (dortová
forma o průměru 22
cm)**

300 g hladké mouky

200 ml mléka

100 ml rostlinného oleje

210 g cukru

3 vejce

1 lžička kypřicího prášku

90 g pomazánky Nutella® (15 g/porci)



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

METHOD

1
2
3
4
5
6

Metličkou smíchejte vejce s mlékem a olejem.

Přidejte cukr a důkladně promíchejte.

Do tekuté směsi prosejte mouku s kypřicím práškem a vše rychle promíchejte dohladka.

Těsto vlijte do vymazané a moukou vysypané formy o průměru 22 cm.

Pečte 45 minut v troubě zahřáté na 175 °C.

Ozdobte 90 g pomazánky Nutella® (15 g na porci).

Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept

Překvapte maminku tímto krásným receptem a oslavte spolu Den matek!