

Strom z listového těsta s pomazánkou Nutella®

Snadné

20 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

1 balení / 300 g listového těsta

1 žloutek

2 polévkové lžíce mléka

60 g pomazánky Nutella® na ozdobu

POSTUP



1

Předehřejte troubu na 190 °C.



2

Rozválejte připravené listové těsto na pruhu pečicího papíru. Těsto vykrojte do tvaru vánočního stromku.



3

Podél kmene stromu naznačte řezem krátké větve. Větve stočte směrem od sebe.

**4**

Smíchejte žloutek s mlékem a směsí stromek potřete.

**5**

Těsto pečte 12 až 15 minut, nechte vychladnout a pomocí zdobícího sáčku ho ozdobte pomazánkou Nutella®. Pro zvlášť slavnostní vzhled můžete stromeček ozdobit brusinkami nebo semínky granátového jablka.

Sdílejte recept s hashtagem #nutellarecept