

# Mexické buchtičky conchas s lieskovoorieškovým krémom Nutella®

Stredná

3 h 30 Min.



## INGREDIENCIE

NA 12 PORCIÍ

### Cesto:

3 ČL suchého aktívneho droždia

¼ šálky teplej vody

¼ šálky cukru

1 ČL soli

¼ šálky mlieka

1 šálky zmäknutého masla

2 vajcia

1 žĺtok

4 šálky univerzálnej múky

### Poleva:

½ šálky rastlinného tuku

½ šálky krupicového cukru

1 šálka univerzálnej múky

### Vajce na potretie:

1 žĺtok, zľahka rozšľahaný s 1 ČL vody

12 PL lieskovoorieškového krému Nutella®, 1 PL na porciu

## POSTUP

1

Vo veľkej mise rozpustíte v-teplej vode droždie. Primiešajte mlieko, cukor, maslo, soľ, vajcia a-žltok, 2-šálky múky a-vyšľahajte dohladka. Primiešajte zvyšnú múku, aby sa-dalo s-cestom ľahko pracovať.

Preneste na-ľahko pomúčenú dosku a-mieste asi 5-minút, kým nebude cesto hladké a-pružné. Vložte do-veľkej vymastenej misy a-potom vymastenou stranou otočte nahor. Prikryte a-nehajte kysnúť na-teplom mieste, až-kým cesto nezdvójnasobí svoj objem (približne 2-hodiny).



2

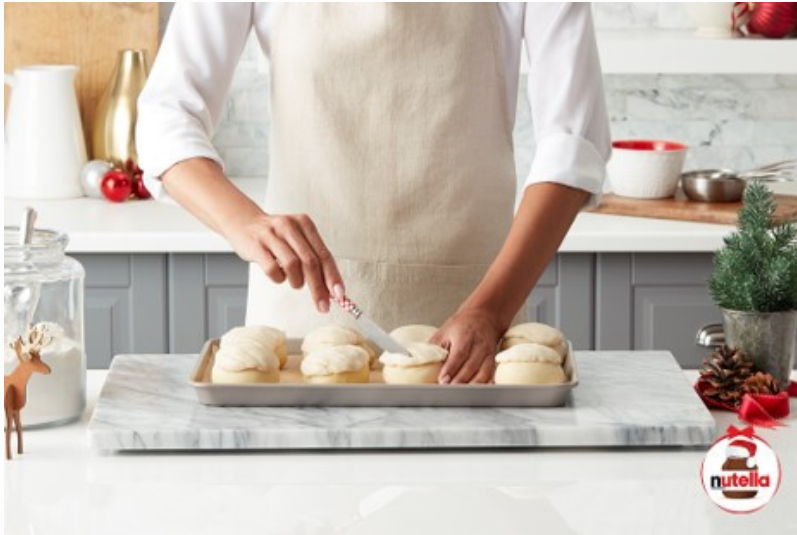
Cesto rozdelíte na-12-rovnakých kúskov. Z-každého kúska vytvarujete guľu. Položte na-plech vystlaný papierom na-pečenie. Odložte nabok.

Medzitým pripravte polevu: vyšľahajte cukor a-tuk, až-kým nebude zmes ľahká a-nadýchaná. Primiešavajte múku, až-kým nebude mať zmes konzistenciu hustej pasty.



3

Rozdeľte na-12-kúskov. Každý kúsok utľapkajte do-tvaru kruhu. Každú guľku potrite vajcom a-položte na-ňu-1-kruh cesta polevy, aby ju-prekrýval zhora nadol.

**4**

Pomocou príborového noža urobte na-kruhu polevy 5-alebo 6-zárezov, aby ste vytvorili vzor mušle. Prikryte a-nechajte kysnúť na-teplom mieste, až-kým cesto nezdvajnásobí svoj objem (približne 55-minút).

Rúru predhrejte na-180 °C. Pečte 25--30-minút, kým okraje nezískajú zlatohnedú farbu.

Nechajte úplne vychladnúť, prekrojte na-polovicu a-natrite lieskovoorieškovým krémom Nutella®. Podávajte teplé s-pohárom mlieka a-kúskami ovocia.