

# Obľúbené mrkvové štvorce – sob s lieskovoorieškovým krémom Nutella®

Stredná

2 h 20 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 16 PORCIÍ

- 1 šálka ovsených vločiek
- 1 šálka celozrnnej múky
- ¼ šálky mletých ľanových semienok
- 1 ČL prášku do pečiva
- 2 ČL škoric
- ¼ ČL muškátového orieška
- ¼ ČL soli
- 1 vajce
- 1 šálka mlieka
- ¼ šálky rastlinného oleja
- 1 ČL vanilky
- 1/3 šálky cukru
- 2/3 šálky najemno nastrúhanej mrkvy

16 PL lieskovoorieškového krému Nutella®, 1 PL na porciu

## POSTUP

1

Rúru predhrejte na-180 °C.

Vo-veľkej mise zmiešajte ovos, prášok do-pečiva, škoricu, muškátový oriešok a-sol'. Odložte nabok.

V-samostatnej miske rozšľahajte vajce, mlieko, olej, vanilku a-cukor a-miešajte, kým sa-suroviny dobre nespoja.



2

Mokrú zmes nalejte do-suchých prísad a-miešajte, až-kým sa-nespoja. Potom zapracujte nastrúhanú mrkvu.



3

Zmes vylejte na-plech vystlaný papierom na-pečenie s-rozmermi 20-x-20-cm-a-pečte v-rúre 40-minút alebo dovtedy, kým špáradlo vložené do-stredu nebude po-vybratí čisté.

**4**

Nechajte 5-minút odležať, potom vyberte z-panvice a-nechajte asi 1-hodinu úplne vychladnúť na-mriežke.

Nakrájajte na-16-štvorcov. Na-každý štvorec natrite lieskovoorieškový krém Nutella® pomocou ľubovoľnej šablóny Nutella® alebo akejkoľvek inej šablóny, ktorú máte poruke. Podávajte teplé s-pohárom mlieka a-kúskami ovocia.