

RECEPT

Nadýchané minikoláčiky s nátierkou Nutella®

Jednoduché

45 Min.



INGREDIENCIE

NA 4 PORCIE

80 g kryštálového cukru

80 g hladkej múky

1 vajce

45 g vody

45 ml slnečnicového oleja

5 g prášku do pečiva

práškový cukor na ozdobenie

96-g nátierky Nutella® (8-g-x-12 minikoláčikov)



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1

Rúru predhrejeme na 180-°C.

V miske šľaháme 1 vajce s kryštálovým cukrom, kým zmes nebude svetlá a nadýchaná.



2

Pridáme olej, vodu a rozšľaháme.



3

Múku preosejeme spolu s kyriacim práškom do pečiva, pridáme do zmesi a krátko premiešame.



4

Formičky (s priemerom 5 cm) naplníme do polovice cestom a pečieme 15 minút.

Po vytiahnutí z rúry necháme mierne vychladnúť. Potom vyklopíme na mriežku a necháme vychladnúť úplne.



5

Zdobiace vrecúško naplníme Nutellou®.

Koláčiky horizontálne rozkrojíme.

Na každú polovicu natrieme 8 g nátierky Nutella® a obe polovice spojíme.



6

Na koláčiky postupne kladieme šablóny a posypeme tenkou vrstvou práškoveho cukru.