

RECEPT

# Vianočné lievance s nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 0 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 4 PORCIE

200 g čerstvého plnotučného mlieka

85 g kryštalového cukru

150 g hladkej múky

4 vajcia

štipka soli

1 čajová lyžička prášku do pečiva

rastlinný olej

60 g nátierky Nutella®

ríbezle na ozdobenie



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

## POSTUP



1

Múku preosejte spolu s práškom do pečiva a soľou.

V inej miske zmiešajte vajcia, mlieko a cukor.



2

Do vaječnej zmesi pridajte preosiatu múku a vymiešajte na hladké tekuté cesto.



3

V panvici s nepriľnavým povrchom zohrejte kvapku rastlinného oleja a pečte lievance pomocou vykrajovačiek sušienok rôznych priemerov (od najväčšieho po najmenší), aby ste získali lievance rôznych rozmerov.

Vykrajovačky sušienok pred použitím nezabudnite dôkladne vymastiť.

**4**

Každý lievanec potrite Nutellou<sup>®</sup> a poukladajte ich na seba od najväčšieho po najmenší do tvaru 4 malých vianočných stromčekov. Každý stromček má celkom 14 g nátierky Nutella<sup>®</sup>.

Každú vrstvu ozdobte trochou ríbezlí.