

RECEPT

Mini šišky s nátierkou Nutella®

Jednoduché

1 h 45 Min.



INGREDIENCIE

NA 4 PORCIE

125 g hladkej múky

75 g mlieka

7 g kvasníc

1 vajce

15 g cukru

kôra z jedného citróna

snečnicový olej

60 g nátierky Nutella®



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

POSTUP



1

V malej miske premiešajte kvasnice, cukor a teplé mlieko.

Zmes odložte na 10 minút alebo dovtedy, kým sa nezačnú tvoriť bubliny.



2

Do veľkej misy nasypete múku, citrónovú kôru a soľ, uprostred urobte otvor.

Do otvoru nalejte vajcia a zmes s mliekom.



3

Miešajte, kým zmes nebude bez hrudiek.

Zakryte potravinovou fóliou a nechajte stáť na teplom mieste jednu hodinu.



4

Naplňte veľký hrniec olejom a ohrejte na teplotu 160 °C.

Vytvorte malé guľôčky z cesta pomocou dvoch polievkových lyžíc a vložte ich do oleja. Otáčajte ich po dobu 5 minút alebo kým nebudú zlaté a vo vnútri nebudú surové.

Vyberte ich lyžicou a položte na papierové utierky.



5

Mini šišky ozdobené nátierkou Nutella® sú najlepšie ešte vlažné.