

RECEPT

Lupienky Panettone s nátierkou Nutella®

Jednoduché

30 Min.



INGREDIENCIE

NA 40 PORCIÍ

Približne polovica z 1 kg Panettone (zvyšky)

120 g nátierky Nutella®

125 g masla

práškový cukor a strieborné guľôčky na ozdobenie



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

POSTUP



1

Panettone nakrájajte na rezy hrubé 1 cm.

Rezy Panettone potom nakrájajte na kúsky 3 x 7 cm.



2

Panvicu s nepriľnavým povrchom vymastíte kúskom masla, zohrievajte na strednom plameni a rezy Panettone opečte z oboch strán do zlatista (celkom asi 3 minúty na každý rez).

Vyberte ich z panvice a položte ich na grilovací rošt vystlaný papierom na pečenie.



3

Zdobiacim vrecúškom ozdobte každý lupienok 3 g nátierky Nutella®, trochu práškového cukru a striebornými guľôčkami.

Podávajte teplé