

RECEPT

Ciambella s nátierkou Nutella®

Stredná

50 Min.



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

200 g masla

4 vajcia

200 g hladkej múky

1 lyžička prášku do pečiva

soľ

120 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP



1 Metličkou vyšľahajte zmäknuté maslo spolu s cukrom dopenista. Potom po častiach striedavo pridávajte rozšľahané vajcia a múku preosiatu s práškom do pečiva. Novú dávku dopĺňajte až po zapracovaní predchádzajúcej, postupujte pomaly, aby sa cesto nezrazilo.



2 Formu na ciambellu (rozkladací veniec) alebo na bábovku vymažte tukom a vysypte múkou a cesto do nej vlejte. Koláč pečte v rúre vyhriatej na 180 °C 30 minút. Či je koláč hotový, zistíte pomocou špáradla alebo špajdle.

**3**

Pred vybratím z formy nechajte dezert vychladnúť. Vychladnutý koláč rozkrojte a natrite nátierkou Nutella®.

**Okno do sladkého sveta. O recept sa podel'te
hashtagom #nutellarecept**