

RECEPT

# Cupcakes s nátierkou Nutella®

Stredná

30 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 8 PORCIÍ

2 vajcia

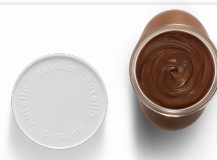
100 g zmäknutého masla

100 g cukru

100 g hladkej múky

½ vrecúška prášku do pečiva

120 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

## POSTUP



- 1 | Vyhrejte rúru na-180 °C. Maslo a-cukor vyšľahajte. Vajcia mierne rozšľahajte a-potom postupne vmiešajte do-pripravenej zmesi. Pridajte múku a-prášok do-pečiva a-premiešajte.



- 2 | Plech na-cupcakes vyložte papierovými košíčkami a-naplňte ich z-dvoch tretín cestom. Pečte 10-minút alebo dozlatista.

**3**

Nechajte cupcakes vychladnúť a potom z-každého cupcaku lyžičkou odstráňte koliesko cesta, to-potom prekrojte na-poloovicu.

**4**

Zdobiace vrečko naplňte nátierkou Nutella®, vyplňte ňou otvory v-cupcakes a-na-ne-položte polkolieska z-cesta, čím vytvoríte motýlie krídla.

**Krásne a neodolateľné. O recept sa podel'te  
hashtagom #nutellarecept**