RECEPT

Lupáčiky natierané nátierkou Nutella®

Stredná | 2 h 0 Min.

SUROVINY

na 16 porcií

500 g hladkej múky

50 g cukru krupice

štipka soli

20 g droždia

30 g rozpusteného masla

180 ml vlažnej vody

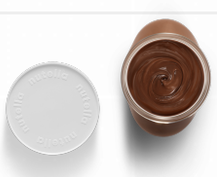
100 ml vlažného mlieka

1 vajíčko na natretie lupáčikov pred pečením

mak na posypanie (pol lyžičky na 1 lupáčik)

na ozdobu:

240 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP

1 Do misy nasypte múku, polovicu cukru, soľ a všetko premiešajte. Vytvorte jamku, do ktorej nalejte zohriate mlieko s vodou, a prisypte druhú polovicu cukru a rozmrvené droždie. Droždie zľahka rozmiešajte a nechajte 15 minút oddychovať.

2 Potom pridajte rozpustené maslo a hneťte rukami alebo pomocou robota aspoň 5 minút.

3 Uhnetené cesto vložte do olejom vymastenej misy, prikryte čistou utierkou a nechajte hodinu na teplom mieste kysnúť.

4 Po vykysnutí cesto rozdeľte na 16 kúskov, ktoré rozvaľkáte na 20 cm dlhý ovál a zaviňte do tvaru lupáčikov.

5 Lupáčiky preložte na plech vyložený papierom na pečenie, prikryte čistou utierkou a nechajte ešte 30 minút kysnúť.

6 Vykysnuté lupáčiky potrite rozšľahaným vajíčkom a posypte makom.

7 Rúru predhrejte na 200 °C a pečte 20-–-25 minút, kým nezozlatnú.

8 Lupáčiky nechajte vychladnúť a pred podávaním ich potrite nátierkou Nutella®.

9 Dobrú chuť!

Ako sa vám recept vydaril?

Zdieľajte fotky vašich receptov s hashtagom #todobrejedoma. Tešíme sa, že spoločne osladíme svet.