

RECEPT

Cupcakes s polevou a nátierkou Nutella®

Jednoduché

1 h 20 Min.



INGREDIENCIE

NA 12 PORCIÍ

Na cesto:

- 150 g masla (v izbovej teplote)
- 150 g cukru
- 2 vajcia
- 200 g hladkej múky
- 2 lyžičky prášku do pečiva
- 150 ml mlieka
- 250 g múčkového cukru
- 125 g čerstvého syra
- ½ lyžičky vanilkového extraktu

Na ozdobu:

- bobuľové ovocie
- Nátierka Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP

**1**

150 g cukru vyšľahajte s rovnakým množstvom masla a trochou citrónovej kôry do penista.

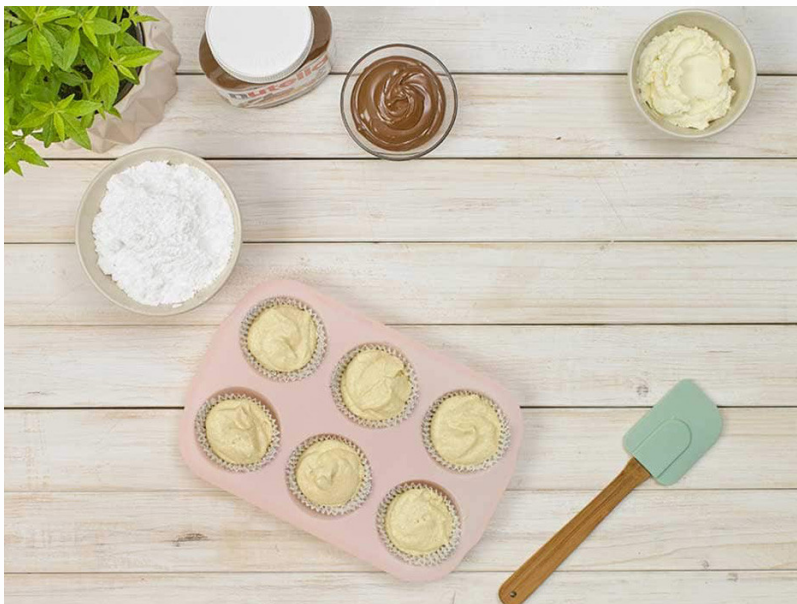
**2**

Pridajte 2 vajcia a dobre premiešajte.



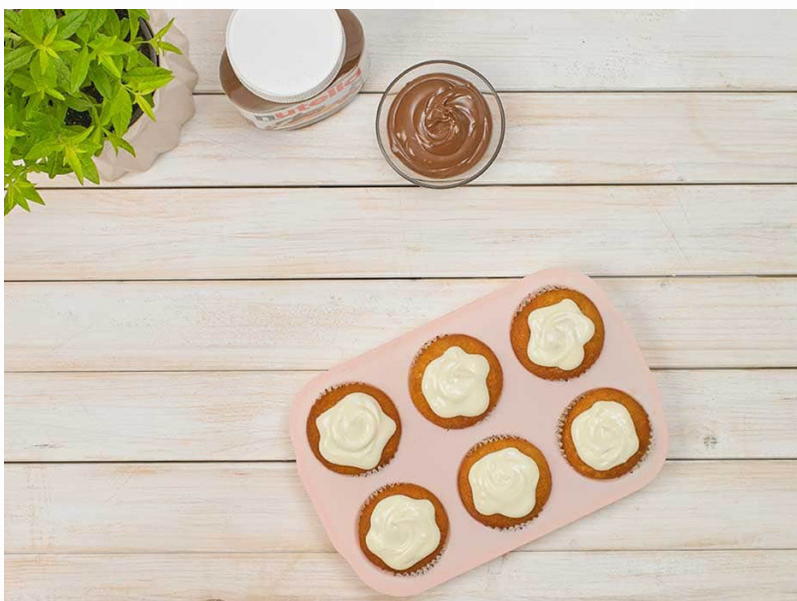
3

Pridajte 200 g múky, 2 lyžičky prášku do pečiva, ½ lyžičky vanilkového extraktu a 150 ml mlieka a premiešajte tak, aby vzniklo hladké cesto.



4

Do každej formičky dajte 2 veľké lyžice cesta a pečte 20 minút pri 160-°C.



5

Vyšľahajte 125 g čerstvého syra a 250 g múčkového cukru a vzniknutý krém naneste na cupcakes. Ozdobte nátierkou Nutella® a servírujte na tanieriku ozdobené bobuľovým ovocím podľa chuti.

0 recept sa podel'ite hashtagom #nutellarecept