

RECEPT

Nutella[®] tortové lízanky

Jednoduché

10 Porcia

30 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

Na tortové lízanky:

150 g cukru

3 vajcia

150 g masla

150 g hladkej múky

1 lyžička prášku do pečiva

Na ozdobu:

15 g nátierky Nutella[®] na jednu lízanku

Farebný cukrový posyp



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

POSTUP



1

Vajcia rozšľahajte spolu s-cukrom a-zmäknutým maslom. Potom pridajte múku zmiešanú s-práškom do-pečiva.



2

Cesto dávajte lyžičkou do-formy na-tortové lízanky a-pečte asi 8--10-minút. Prípadne môžete použiť aj-plech na-minimafiny.

**3**

Lízanky nechajte vychladnúť a potom do-každej zapichnete špajdlú. Ponorte lízanky do-misky s-nátierkou Nutella® a-následne ich obaľte v-cukrovom posype.

Pre milovníkov tort v každom veku. O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept