

RECEPT

Lieskovcový koláč s nátierkou Nutella®

Stredná

6 Porcia

1 h 10 Min.



INGREDIENCIE

NA 6 PORCIÍ

150 g lúpaných lieskových orieškov

120 g masla

150 g cukru

3 vajcia

3 žĺtky

Kôra z 1 citróna

1 pohár rumu

150 g hladkej múky

1 vrecúško prášku do pečiva

Múčkový cukor

90 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP



1 | Lieskové oriešky jemne nasekajte a-rozmixujte ich na-múčku. V-mise vareškou vymiešajte zmäknuté maslo s-cukrom dopenista. Vajce a-žĺtky vyšľahajte a-potom ich spolu so-strúhanou citrónovou kôrou a-romom pridajte do-maslovej peny.



2 | Do zmesi pomaly vsypávajte a-zamiešavajte hladkú múku preosiatu s-práškom do-pečiva. Potom vsypte múku z-lieskových orieškov a-opatrne všetko premiešajte. Nalejte cesto do-koláčovej formy s-priemerom 24-cm, ktorú ste vopred vymazali a-vysypali múkou. Pečte v-rúre vyhriatej na-180 °C-približne 50-minút. Múčnik vytiahnite z-rúry a-pred vyklopením z-formy ho-nechajte úplne vychladnúť.

**3**

Koláč posypte múčkovým cukrom
a-podávajte s-trochou nátierky Nutella®.

**Zdvojnásobte potešenie. O recept sa podel'te
hashtagom #nutellarecept**