

RECEPT

Košičky s čučoriedkami a nátierkou Nutella®

Stredná

10 Porcia

1 h 0 Min.



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

Na krehké cesto:

200 g masla

400 g hladkej múky

200 g cukru

1 žltok

1 žltok

Strúhaná kôra z 1/2 citróna

1 vrecúško vanilkového cukru

Sol'

Na náplň:

200 g čučoriedok

150 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP



1 | Nechajte maslo z-chladničky zmäknúť na-izbovú teplotu. Múku nasypťte na-dosku a-uprostred urobte jamku, do-ktorej dáte cukor, na-kúsky nakrájané maslo, žltok a-vajce, citrónovú kôru, vanilkový cukor a-štipku soli. Cesto spracujte rýchlo, aby sa-príliš nezahrialo (pokiaľ sa-to-stane, opláchnite si-ruky v-studenej vode). Pokračujte, dokiaľ sa-všetky suroviny dôkladne nespoja.



2 | Z cesta urobte guľu, posypťte ju-múkou, zabaľte do-utierky a-dajte asi na-pol hodiny do-chladničky. Potom cesto jemne rozvaľkajte pomúčeným valčekom na-plát vysoký 5--6-mm.



3

Vykrajte z-cesta kolieska primeranej veľkosti, aby cesto vyplnilo dno i-boky formičiek na-košíčky. Cesto prikryte alobalom a-naň nasypťe niekoľko sušených fazúľ, aby dno pri pečení ostalo rovné. Vložte asi na-8-minút do-rúry vyhriatej na-220 °C,-potom odstráňte fazuľu a-alobal a-košíčky nechajte vychladnúť.



4

Naplňte košíčky nátierkou Nutella® a-ozdobte čučoriedkami.

Zaručene lahodná záležitosť. O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept