

RECEPT

Višňový chlebíček s nátierkou Nutella®

Jednoduché

8 Porcia

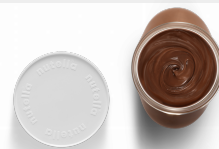
50 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

- 250 g masla
- 240 g cukru
- 175 g hladkej múky
- 100 g zemiakového škrobu
- 100 g žĺtkov (z cca 5 vajec)
- 125 g vajec (3 malé vajcia)
- 5 g prášku do pečiva
- 1 štipka soli
- 1 vanilkový struk
- 100 g višní v sirupe
- 120 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP



1 Maslo ušľahajte s-cukrom, potom pridajte žĺtky zmiešané s-celými vajcami, vanilku, soľ a-višne. Nakoniec pridajte múku, zemiakový škrob a-prášok do-pečiva.



2 Pečte v-tukom vymastenej a-múkou vysypanej forme na-biskupský chlebíček pri teplote 180 °C-približne 30-minút. Či-je-chlebíček upečený, zistíte pomocou špajdle.

**3**

Po vychladnutí chlebíček nakrájajte na plátky a každý plátok ozdobte 15-g-nátierky Nutella®.

**Podáva sa nadšenie. O recept sa podel'te
hashtagom #nutellarecept**