

RECEPT

Zlatisté fagottini s náplňou z nátierky Nutella®

Stredná

4 Porcia

1 h 0 Min.



INGREDIENCIE

NA 12 PORCIÍ

200 g hladkej múky

30 ml (2 lyžice) olivového oleja

4 g soli

90 ml vody

7 g sušeného droždia

60 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP



- 1 Použite silikónovú formu (napr. formu na ľadové kocky), do každej priehlbinky dajte asi 5-g-nátierky Nutella® a vložte aspoň na 2 hodiny do mrazničky.



- 2 Múku si pripravte na dosku, pridajte všetky ostatné prísady a vypracujte hladké a súdržné cesto. Cesto nechajte hodinu odpočívať v chladničke.



3

Cesto vyvaľkajte na-tenký plát (asi 3-mm) a-vykrajujte kolieska s-priemerom 10--12-cm. Štetcom namočeným vo-vode navlhčíte polovicu každého kolieska a-dajte naň kocku stuhnutej nátierky Nutella®.



4

Každé koliesko preložte, vytvarujte polmesiac a-vložte ho-aspoň na-hodinu naspäť do-mrazničky. Rozohrejte olivový olej a-fagottini smažte 15-sekúnd. Položte ich na-kuchynskú utierku a-po-vychladnutí podávajte poprásené múčkovým cukrom.