

# KULDSED NUTELLA® TASKUD

KULDSED NUTELLA® TASKUD

## KOOSTIS

Koostis 12 taskut

Serveerida 3 taskut

### KOOSTIS

- ✔ 200g jahu
- ✔ 28 ml oliiviõli
- ✔ 4g soola
- ✔ 90 ml vett
- ✔ 5g õllepärm
- ✔ 60g Nutella®

## VALMISTAMINE

Kasuta silikoonvormi (nt silikoonist jääkuubikuvorm), tee 5g Nutella® pallikesed, aseta need vormi ja pane 2 tunniks jääkappi.

Pane jahu koos teiste koostisosadega kaussi. Sega ühtlaseks tainaks ning jäta tainas üheks tunniks külmkappi seisma.

Võta appi tainarull ja rulli tainas ühtlaselt õhukeseks (u. 3 mm). Kasutades 10-12 cm taina lõikurit tee ringid. Pool ringist pintselda veega ja aseta peale Nutella® pallikesed.

Moodusta tasku, tõstes ühe poole ringist teise peale. Aseta jääkappi vähemalt 1 tunniks.

Kuumuta pannis oliiviõli ja prae taskuid 15 sekundit, kuivatades nad hiljem köögipaberil. Serveeri 3 sooja taskut, raputa peale tuhksuhkrut.