

Kolačići (pogačice) s Nutellom®

Medium

40 min



SASTOJCI

ZA 4 PORCIJE

za 4 obroka

225 g običnog brašna

55 g šećera

Posoliti po ukusu

60 g Nutelle® (15 g/obrok)

25 g maslaca

150 g mlijeka

NAČIN PRIPREME

- 1** Pomiješajte brašno s praškom za pečenje u hrpicu na radnoj ploči. Dodajte malo soli i omekšali maslac narezan na komade. Brzo sve zajedno pomiješajte, zatim malo pomalo dodajte mlijeko i nastavite miješati dok ne dobijete homogenu i dosta mekano tijesto.
- 2** Razvaljajte tijesto na debljinu od oko 2 cm i izrežite puno krugova pomoću kalupa s dijametrom od 4 cm. Zamijesite ponovno neiskorišteno tijesto i opet izrežite krugove sve dok ne iskoristite tijesto u potpunosti. Stavite pogačice na pladanj za pečenje prekriven blago namašćenim papirom za pečenje, a zatim ih namažite mlijekom te pecite u unaprijed zagrijanoj pećnici na 180°C tijekom približno 15 minuta.
- 3** Pustite da se pogačice ohlade, zatim ih prepolvite te namažite Nutellom® prije posluživanja.