

RECIPE

# Mamina biskvit torta s Nutellom

Lagano

1 h 0 Min



## SASTOJCI

ZA 6 PORCIJE

### Kalup za torte promjera 22 cm

300 g običnog brašna

200 ml mlijeka

100 ml biljnog ulja

210 g šećera

3 jaja

8 g suhog kvasca

90 g Nutella (15g/porcija)



To prepare this delicious  
recipe, 15g of Nutella® per  
person is enough to  
enjoy!

## NAČIN PRIPREME

1  
2  
3  
4  
5  
6

Ručnom pjenjačom pomiješajte jaja s mlijekom i uljem.

Dodajte šećer i dobro promiješajte.

Prosijte brašno i kvasac u tekućinu i brzo promiješajte dok ne postane glatko.

Izlijte u namašćen i pobrašnjen kalup za torte promjera 22 cm

U pećnici prethodno zagrijanoj na 170 °C pecite 45 minuta.

Ukrasite s 90g Nutelle (15g po porciji).

**Podijelite recept s hashtagom  
#nutellarecipe**

Iznenadi svoju mamu ovim krasnim receptom za proslavu Majčinog dana!