

Recept: Drvce od lisnatog tijesta s Nutellom

Lagano

20 Min



SASTOJCI

ZA 4 PORCIJE

1 pakiranje / 300 g lisnatog tijesta

1 žumanjak

2 žličice mlijeka

60 g Nutelle za preljev

PRIPREMA



1

Prethodno zagrijte pećnicu na 190°C.



2

Gotovo lisnato tijesto izvaljajte na papiru za pečenje. Izrežite tijesto u obliku božićnog drvca odnosno trokuta.



3

Izrežite kratke grančice u obliku drvca, od debla prema van. Raširite grančice prema van, u oblik božićnog drvca.

**4**

Pomiješajte žumanjak i mlijeko i tom smjesom premažite stablo.

**5**

Pecite tijesto 12 – 15 minuta, ostavite da se ohladi i ukasite ga Nutellom pomoću slastičarske vrećice. Za dodatni svečani izgled, svoje drvce možete ukasiti brusnicama ili sjemenkama nara.

**Podijelite recept pomoću hashtaga
#nutellarecipe**