

# Croustillons au Nutella®

Easy

3 h 30 min



## Hozzávalók

### 4 adaghoz:

- 125g liszt
- 75g tej
- 7g élesztő
- 1 tojás
- 15g cukor
- 1 citrom héja
- napraforgóolaj
- 60g Nutella®

## Lépések:



1

Egy kis tálban keverjük össze az élesztőt, a cukrot és a meleg tejet.

A keveréket tegyük félre 10 percre, vagy amíg buborékok jelennek meg a tetején.



2

Tegyük egy nagy tálba a lisztet, a citromot és a sőt, és készítsünk egy mélyedést a közepén.

Öntsük a tojásokat és a tejes keveréket ebbe a mélyedésbe.



3

Keverjük addig, amíg homogén állagot nem kapunk.

Fedjük le folpackkal, és hagyjuk szobahőmérsékleten egy órát állni.

**4**

Öntsünk olajat egy mély serpenyőbe és melegítsük fel 160 °C-ra.

Készítsünk kis tésztagolyót két evőkanál használatával, és helyezzük őket az olajba 5 percre, vagy amíg meg nem sülnek.

Vegyük ki őket egy kanállal, és helyezzük őket papírtörlőre.

**5**

Fogyasszuk őket melegen, Nutella®-val díszítve.