

RECIPE

Molnárka szendvics Nutella®-val

Medium

1 h 42 min



HOZZÁVALÓK

12 ADAGHOZ

- 20 g kristálycukor
- 100 ml víz
- 20 g élesztő
- 300 g finomliszt
- 60 g görög joghurt
- 1 db tojás
- 1 mk só
- 30 g lágy vaj
- 1 db tojás a kenéshez

Az összeállításhoz:

- 180 g Nutella® (15 g/adag)
- 250 g eper



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

ELKÉSZÍTÉS

- 1 A cukrot elkeverjük a vízben és felfuttatjuk benne az élesztőt, majd hozzáadjuk a liszthez. Összedolgozzuk a joghurttal, a tojással és a sóval.
- 2 Amint összeállt a tészta, hozzáadjuk a vajat és alaposan kidagasztjuk, majd letakarjuk, és 40 perc alatt duplájára kelesztjük.
- 3 Ha megkelt a tészta, lisztezett deszkára borítjuk, majd korong alakúra nyújtjuk.
- 4 Ezután 12 cikkre vágjuk, majd megformázzuk a molnárkákat. A csúcsától kezdjük el feltekerni a cikkeket. Ha feltekertük, a végeket két oldalon kicsit aláhajtjuk, majd sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk őket. Az utolsó hajtás mindig alulra kerüljön, hogy ne nyíljanak szét sülés közben. A felesleges lisztet egy száraz ecsettel lesöpörjük.
- 5 Ezután 20 percig még hagyjuk őket kelni, majd lazán felvert tojással lekenjük, és 180 fokra előmelegített sütőben 12 perc alatt készre sütjük.
- 6 Ha kihűltek a molnárkák, hosszában elvágjuk őket. Mindegyikbe kenünk 15 g Nutella®-t, megpakoljuk eper szeletekkel és rátesszük a tetejüket.
- 7 Élvezze az eredményt!

Büszke az eredményére? Mi is azok vagyunk!

Osszon meg egy képet alkotásáról a #nutellarecipe és a #nutellamagyarorszag hashtagekkel! Szeretjük látni, ahogy a világháló egy kicsit finomabb lesz