

# Francia nappite Nutella<sup>®</sup>-val

Könnyű

1 h 50 minimum



## Hozzávalók

### 12 adaghoz:

2 tekeracs leveles tészta

4 alma

1/2 citrom

20g vaj

80g kristály cukor

5g őrölt fahéj

1 tojás sárgája

180g Nutella<sup>®</sup>

## Lépések:



1

Hámozzuk meg az almát és vágjuk fel kis kockákra.

Tegyük egy tálba, és adjuk hozzá a citromlevet.



2

Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra.

A vajat egy serpenyőben közepes lángon olvasszuk fel.

Adjuk hozzá a citromos almát.



3

Adjunk hozzá cukrot és fahéjat, és főzzük 10 percig, alkalmanként kevergetve.

Hagyjuk hűlni 10 percig.

Zúzzuk össze az almát egy kanállal úgy, hogy lekvár állagú legyen.



**4**

Terítsük szét az almaszószt az első réteg leveles tésztán 1cm-t üresen hagyva a széleken. Helyezzük rá a második réteget és összenyomva zárjuk le a szélét.



**5**

Helyezzünk egy 1 cm átmérőjű süteménykivágó formát a tészta közepére, finoman rányomva.

Egy éles késsel vágjuk a tésztát 16 egyenlő szeletre a forma körül. Kezdjük úgy, hogy 4 részre vágjuk, majd a negyedeket megfelezzük, végül azokat is félbe vágjuk.

Óvatosan csavarjuk be egyenként a szeleteket.



**6**

Egy tálban verjük fel egy tojássárgáját.

Egy süteményes ecsetet használva kenjük meg az egész pitét a kikevert tojássárgájával.

Az így kapott süteményt helyezük a sütőbe és hagyjuk 25 percig sülni.



**7**

Egy habzsák segítségével díszítsünk minden szeletet 15 g Nutella<sup>®</sup>-val.