

Hópehely tortillák Nutella[®]-val

Könnyű

20 minimum



Hozzávalók

4 adaghoz

20 cm-es (kicsi) tortilla lap sima vagy teljes kiőrlésű lisztből

Tapadásmentes főzőspray vagy növényi olaj

4 ek Nutella[®] (1 ek/adag)

Lépések:



1

Melegítsük elő a sütőt 200°C-ra.

A tortilla lapokat egyesével 10 másodpercig melegítsük a mikrohullámú sütő legerősebb fokozatán.

Ezután 4 tortilla lapot háromszor hajtsunk félbe, majd konyhai ollóval vágjunk hópehelymintát beléjük (mintha papír hópelyhet készítenénk). A másik 4 tortilla lapot hagyjuk egészben.



2

Hajtsuk szét az összes tortilla lapot, helyezzük tepsire, majd kenjük be olajjal vagy fújjuk be fűzőspray-vel őket.

Süssük 5-8 percig, majd amikor kezdenek megbarnulni, fordítsuk meg őket. A sütés végeztével hagyjuk őket kihűlni.

Az egészben hagyott tortilla lapokat kenjük meg Nutella®-val, majd helyezünk rájuk egy-egy kivágott tortilla lapot, hogy hópehelyformákat kapjunk.

Egy pohár tejjel és gyümölcsökkel tálaljuk őket.