

Mexikói kagyló Nutella®-val

Nehéz

4 h 0 minimum



Hozzávalók

12 adaghoz

Tészta:

- 3 tk élesztőpor
- ¼ csésze meleg víz
- ¼ csésze cukor
- 1 tk só
- ½ csésze tej
- ¼ csésze lágy vaj
- 2 tojás
- 1 tojássárgája
- 4 csésze finomliszt

Tető:

- ½ csésze növényi zsiradék
- ½ csésze porcukor
- 1 csésze finomliszt

Megkenéshez:

- 1 tojássárgája, enyhén felverve 1 ek vízzel
- 12 ek Nutella®-val (1 ek/adag)

Lépések:



1

Fogjunk egy nagy edényt, és meleg vízben oldjuk fel az élesztőt. Adjuk hozzá a tejet, cukrot, vajat, sót, tojást, tojássárgáját és 2 csészt a lisztből, majd keverjük simára. Ezután keverjük bele a maradék lisztet, hogy a tészta könnyen kezelhető legyen.

A tésztát enyhén lisztes felületen addig gyúrjuk, amíg sima és rugalmas nem lesz (kb. 5 percig). Majd helyezük egy nagy kikent edénybe, és fordítsuk a megkent oldallal felfele. Takarjuk le, és hagyjuk meleg helyen addig, amíg a duplájára nem emelkedik (kb. 2 óráig).

A tésztát válasszuk 12 egyenlő részre. Formázzunk minden darabból labdát, helyezük őket egy sütőpapírral fedett tepsire, majd tegyük félre.

Ezalatt készítsük el a tetőket: verjük fel a cukrot és a zsiradékot, amíg a keverék könnyű és vattaszerű nem lesz. Adjuk hozzá a lisztet, és keverjük sűrű, tésztaállagú keverékké.



2

Ezután a keveréket válasszuk 12 részre, és formázzunk minden darabot egy körré.

Kenjük meg minden tészta labdát tojással, és simítsunk rájuk egy-egy tetőt.

**3**

Konyhakéssel ejtsünk 5-6 vágást a tetején, hogy kagylómintázatot formáljunk. Takarjuk le kagylókat és hagyjuk őket duplájukra megemelkedni (kb. 55 perc).

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Süssük a kagylókat 25-30 percig, amíg aranybarnák nem lesznek a széleik.

Hagyjuk őket teljesen kihűlni, majd vágjuk őket félbe, és az alsó részt kenjük meg Nutella®-val. A kagylókat egy pohár tejjel és gyümölcsökkel tálaljuk.