

RECEPT

Túrós táska Nutella®-val

Könnyű

45 minimum



HOZZÁVALÓK

8 ADAGHOZ

1 csomag leveles tészta (270 g-os kiszerelés)

300 g sovány túró

1 db citrom reszelt héja

2 ek búzadara

1 db tojássárgája

30 g tejföl

20 g porcukor

1 mk vanília aroma

A tetejére:

1 db tojás

120 g Nutella® (15 g/adag)



A recept elkészítéséhez és élvezetéhez egy fő számára 15 g Nutella® is elegendő.

ELKÉSZÍTÉS

- 1 A leveles tésztát felhasználás előtt 10-15 perccel kivesszük a hűtőből, majd kihajtogatjuk, és 8 egyenlő részre osztjuk
- 2 A túrót kikeverjük a többi hozzávalóval, majd a kis tésztanégyszögek közepére halmozzuk.
- 3 A batyukhoz először a négyszögek két egymással szemben lévő sarkát hajtjuk egymásra, majd jöhet ezekre a 3. sarok, és erre, zárásként, a 4.
- 4 Sütőpapírral bélelt tepsire pakoljuk és lekenjük a batyukat tojással. 190 fokra előmelegített sütőbe dobjuk őket kb. 20 percre, amíg gyönyörű, pirult, aranyszínűre sülnek.
- 5 Megvárjuk míg teljesen kihűl, majd mindegyik batyu tetejére 15 g Nutella®-t csorgatunk.
- 6 Élvezze az eredményt!

Büszke az eredményére? Mi is azok vagyunk!

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