

RECEPT

Molnárka szendvics Nutella[®]-val

Közepes

1 h 42 minimum



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



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

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 vaját 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