

BANDELĖS SU „NUTELLA“® IR BRAŠKĖMIS

BANDELĖS SU „NUTELLA“® IR BRAŠKĖMIS

INGREDIENTAI

Ingredientai 8-ioms bandelėms

1 porcija – 2 bandelės

Ingredientai

- ✔ 8 nedidelės bandelės
- ✔ 60 g „Nutella“®
- ✔ 100 g pjaustytų šviežių braškių
- ✔ 25 g rikotos sūrio
- ✔ Cukraus pudros

GAMINIMO BŪDAS

Perpjaukite bandeles per pusę. Apatinę dalį aptepkite „Nutella“®. Uždėkite braškių ir rikotos, uždenkite viršutine dalimi.

Pašildykite bandeles ant kepimo grotelių, prižiūradami, kad neištirtų „Nutella“®, patiekite šiltas apibarstę cukraus pudra.

O jei bandeles išsikepti norite patys, štai receptas:

INGREDIENTAI

- 250 g viso grūdo kvietinių miltų
- 18 g cukraus
- 3 g druskos
- 12 g sviesto
- 120 ml pieno
- 17 ml šilto vandens
- 8 g mielių

Supilkite į dubenį miltus, cukrų, druską ir ištirpintą sviestą. Kitame dubenyje ištirpinkite mieles šiltame vandenyje, supilkite į pirmąjį dubenį, supilkite pieną ir maišykite viską tol, kol tešla taps vientisa.

Formuokite nedidelius ~ 40 g rutuliukus, šiek tiek švelniai suspauskite ir palikite kilti 2 val.

Kepkite 15 min. 180 °C orkaitėje.