

RECIPE

Ciastka na patyku z kremem Nutella®

Łatwe

10 Porcje

30 min



Składniki na 8-10 porcji

Na ciasteczka

150 g cukru

3 jajka

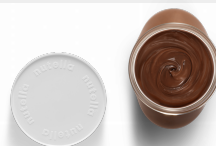
150 g masła

150 g mąki

łyżeczka proszku do pieczenia

Do dekoracji

15 g kremu Nutella® na każde ciasteczko na patyku
cukrowa posypka



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

- 1 | Jajka ubij z cukrem i miękkim masłem. Dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszaj.
- 2 | Ciasto przełóż do specjalnej foremki na ciasteczka na patyku i piecz około 8-10 minut. Zamiast takiej formy możesz też użyć formy do mini muffinków.
- 3 | Kiedy ciasteczka przestygną, nadziej je na patyczki. Zanurzaj ciasteczka w misce z kremem Nutella[®], tak, aby dokładnie pokrył ich powierzchnię. Na koniec obtocz w posypce cukrowej.

Dla dorosłych i dla dzieci.

Idealne na dziecięce imprezy urodzinowe. Ciasteczka na patyku z kremem Nutella[®] to moc zabawy i kolorów. W dodatku ten kształt – któż oprze się ciasteczku, które wygląda jak lizak? Rozkoszuj się nimi zaraz po przygotowaniu, najlepiej z całą rodziną.