

RECIPE

Słodki wieniec z NUTELLA®

Medium

50 min



SKŁADNIKI

na 10 porcji

200 g masła

200 g cukru

4 jajka

200 g mąki

4 g proszku do pieczenia

sól

120 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



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

WYKONANIE



1 Masło (najpierw zmiękczone w mikrofalówce) ubij trzepaczką z cukrem na jasną, puszystą masę. Cały czas mieszając trzepaczką, dodawaj do masy małymi partiami jajka na przemian z mąką przesianą z proszkiem do pieczenia. Naprzemienne dodawanie mąki i jajek jest bardzo ważne – dzięki temu masa nie zwarzy się.



2 Wysmaruj masłem i wysyp mąką formę do wieńca lub babki z kominkiem i przelej ciasto. Piecz w temperaturze 180°C przez 30 minut. Za pomocą drewnianego patyczka sprawdź, czy ciasto upiekło się.

**3**

Zanim wyjmiesz ciasto z formy, pozwól mu ostygnąć. Przetnij ciasto w poprzek na pół i przełóż kremem Nutella®.

Okno na słodki świat.

Słodki wieniec to jedno z najpopularniejszych ciast. Upieczone według naszego przepisu będzie też jednym z najsmaczniejszych. Nie zwlekaj więc, tylko od razu biegnij do kuchni i przygotuj słodki wieniec z kremem Nutella®.