

PRZEPIS

Pączki nadziewane kremem Nutella®

Średnie

4 h 0 min



Składniki na 10 porcji

250 g mąka manitoba

10 g świeżych drożdży

1 jajko

1 żółtko jajka

4 g soli

50 g miękkiego masła

35 g cukru

100 ml pełnotłustego mleka

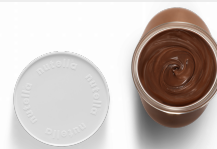
½ laski wanilii

starta skórka z cytryny

150 g kremu Nutella®

olej do smażenia

cukier puder do dekoracji



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

WYKONANIE



1

Podgrzej mleko i rozpuść w nim drożdże.
Dodaj 1 jajko, 1 żółtko i wymieszaj.



2

Wysyp mąkę, cukier i wyskrobane nasiona wanilii na drewnianą stolnicę.

Wlej mieszaninę mleka i jajek na środek kopca mąki i zagniataj ciasto, aż stanie się gładkie.

Dodaj miękkie masło, sól i startą skórkę z cytryny.



3

Włóż ciasto do miski, przykryj i odstaw na 2 godziny, aż wyrośnie.

Formuj rękami 40 g kulki z ciasta w rękach.

Połóż je na blasze do pieczenia przykrytej pergaminem. Gdy pączki podwoją swoją objętość, usmaż je z obu stron w głębokim oleju rozgrzanym do temperatury 175°C.

Usmażone pączki ułóż na papierze kuchennym i poczekaj kilka minut, aż wystygną.

**4**

Za pomocą rękawa cukierniczego wypełnij każdy pączek 15 g kremu Nutella®.

Wytnij z kartonu gwiazdkę i użyj jej jako szablonu do dekoracji pączków cukrem pudrem.