

Przepis na ciasto choinka z kremem Nutella®

Łatwe

18 min



SKŁADNIKI NA 4 PORCJE

1 opakowanie / 300 g ciasta francuskiego

1 żółtko

2 łyżki mleka

60 g kremu Nutella® (15 g na porcję)

WYKONANIE

**1**

Rozgrzej piekarnik do 190°C.

**2**

Rozwałkuj ciasto francuskie na arkuszu papieru do pieczenia. Wytnij z ciasta kształt choinki.

**3**

Wycinaj krótkie gałęzie w choince, używając pnia jako punktu odniesienia. Delikatnie skręcaj każdą „gałąź”.

**4**

Wymieszaj żółtko z mlekiem i posmaruj tą mieszanką choinkę.

**5**

Piecz ciasto przez 12-15 minut, zostaw do ostygnięcia, a następnie udekoruj je kremem Nutella® (15 g na porcję) za pomocą rękawa cukierniczego. Aby uzyskać bardziej świąteczny wygląd, możesz dodatkowo ozdobić choinkę żurawiną lub pestkami granatu.

**Podziel się tym przepisem używając hasztagu
#nutellarecipe**