

Placek z NUTELLA® i wiśniami



SKŁADNIKI na 8 porcji



TRUDNOŚĆ



PORCJE



SKŁADNIKI

50
MIN

- ✔ 250 g masła
- ✔ 240 g cukru
- ✔ 175 g mąki tortowej
- ✔ 100 g mąki ziemniaczanej
- ✔ 100 g żółtek
- ✔ 125 g całych jajek
- ✔ 5 g proszku do pieczenia
- ✔ szczypta soli
- ✔ laska wanilii
- ✔ 100 g wiśni z syropu
- ✔ 120 g kremu Nutella®



KROK 1

Masło ubij z cukrem i dodaj żółtka wymieszane z całymi jajkami, wanilią, solą i wiśniami. Dodaj przesianą mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia.



KROK 2

Keksówkę natłuść i wysyp mąką, przełóż do niej ciasto i piecz około 30 minut w temperaturze 180°C. Drewnianym patyczkiem sprawdź, czy ciasto się upiekło.



KROK 3

Po ostudzeniu pokrój ciasto na kawałki i każdy udekoruj porcją 15 g kremu Nutella®.