

RECIPE

Gomboți cu prune cu Nutella®

Mediu

40 min



INGREDIENTE

PENTRU 10 PORȚII

500 g cartofi fierți în coajă

1 ou

150 g făină

1 g sare

10 prune mici

125 g pesmet panko

50 g unt

50 g zahăr brun

(1 g scorțișoară)

Umplură:

150 g Nutella® (15 g/porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă, e suficient să savurați 15 g de Nutella® de persoană!

MOD DE PREPARARE



- 1** | Cartofii fierți și curățați de coajă se dau pe răzătoarea mare iar apoi se amestecă cu oul și sarea.



- 2** | Se adaugă făina cernută și se amestecă până se încorporează.



3

Se ia câte o lingură de aluat în care se pune jumătate de prună și se modelează în formă rotundă.



4

Gomboții astfel obținuți se fierb în apă fierbinte până când se ridică la suprafață.



5

Separat se topește untul și se adaugă pesmetul, amestecând continuu până capătă culoarea rumen-auriu. Se adaugă zahărul brun și scortisoara, apoi se tăvălesc gomboții prin pesmet.

**6**

Se servesc calzi sau reci, decorați cu Nutella®.