

RECIPE

# Nuci cu Nutella®

Ușor

30 min



## INGREDIENTE

**PENTRU 30 DE PORȚII**

250 g făină integrală

70 g zahăr pudră

120 g unt

20-25 ml lapte

1 g sare

10 ml oțet

1 plic de zahăr vanilinat

**Umplură:**

150-200 g Nutella® (5 g/porție)



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

## MOD DE PREPARARE



- 1 | Amestecă untul cu zahărul, laptele, sarea și zahărul vanilat, apoi adaugă făina cernută și omogenizează aluatul.



- 2 | Lasă aluatul să se odihnească pentru 15 minute la frigider.

**3**

Întinde aluatul, taie-l în pătrățele și formează din aluat niște biluțe.

**4**

Încălzește forma pentru nuci și adaugă biluțele de aluat. Închide forma și coace timp de 5-7 minute până când capătă o culoare aurie.

**5**

După răcire, se îndepărtează surplusul de aluat de pe jumătăți, se umplu cu Nutella<sup>®</sup> și se lipesc două câte două.



6

Poftă bună!