

RECIPE

# Papanași cu Nutella®

Mediu

20 min



## INGREDIENTE

**PENTRU 10 PORȚII**

200 g făină

500 g branză de vaci

75 g zahăr pudră

30 ml lapte

1 g sare

1 plic de zahăr vanilat

2 ouă

2-3 g bicarbonat

coajă rasă de lămâie

~ 400- 500 ml ulei de cocos pentru prăjit

**Decor:**

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 | Amestecă brânza de vaci cu zahărul, ouăle, zahărul vanilat, coaja rasă de lămâie și sarea.



- 2 | Adaugă apoi făina cernută împreună cu bicarbonatul și amestecă lejer pentru omogenizare.



**3**

Aluatul obținut se modelează în formă rotundă (~1 lingură de aluat/bucată) apoi se face, cu ajutorul unui deget, o gaură în mijloc.

**4**

Papanașii se prăjesc în ulei de cocos, la temperatură medie, până devin aurii.

**5**

Se pot servi calzi sau reci, decorați cu Nutella® și fructe proaspete.