

Prăjiturele pufoase cu Nutella®

Ușor

45 min



INGREDIENTE

PENTRU 12 PORȚII

80 g zahar tos

80 g faina

1 ou

45 g apa

45 g ulei de floarea soarelui

5 g praf de copt

zahar pudra pentru decorare

96 g Nutella® (8 g x12 prajiturele)

PAȘI



1

Preincalziti cuportul la 180°C (350°F).
Intr-un vas, amestecati 1 ou cu zaharul
tos pana amestecul devine pufos.



2

Adaugati uleiul si apa si amestecati.



3

Adaugati apoi faina cernand-o usor
impreuna cu praful de copt, apoi
amestecati din nou.



4

Umpleti cu aluatul obtinut niste forme de prajituri (cu diametru de 5 cm) – aluatul trebuie sa fie pana la jumatate din inaltimea formelor - si coaceti timp de 15 minute.

Scoateti din cuptor si lasati sa se raceasca putin. Rasturnati apoi prajiturelele pe un gratar si lasati-le sa se raceasca complet.



5

Umpleti un pos de ornat cu Nutella®.

Taiati orizontal prajiturelele in doua jumatati.

Intindeti 8 g de Nutella® si imbinati la loc cele doua jumatati.



6

Puneti un sablon (asezat invers) deasupra prajiturelelor si presarati un strat fin de zahar pudra.