

# Brioșă Nutella<sup>®</sup> de Sărbători

Ușor

30 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 6 PORȚII

1 ceașcă de iaurt natural

70g zahăr

125g făină

1 ou

1 linguriță de drojdie

50g ulei

1 păstaie de vanilie

Nutella<sup>®</sup>

### USTENSILE

cuptor

un bol pentru amestecat

tel

forme de brioșe

## MOD DE PREPARARE

**1**

Începe prin încălzirea cuptorului la 180°C.

Cât timp cuptorul se încălzește, amestecă într-un bol: oul (nu este necesar să-l bați), zahărul și semințele de la păstaia de vanilie.

Adaugă în amestec uleiul. Pentru o consistență perfectă, adaugă-l treptat, în timp ce îl încorporezi.

**2**

Adaugă iaurtul și continuă să amesteci.

Acum poți adăuga făina și drojdia. Pentru a nu forma cocoloașe, adaugă făina treptat, în timp ce o încorporezi.

E aproape gata! Toarnă amestecul în formele de brișă. Lasă 1 cm până la margine, brișele vor crește în timpul coacerii, creând o formă frumoasă, rotundă deasupra.

**3**

Coace brișele în jur de 20 de minute.

Așteaptă să se răcească puțin brișele. Apoi, adaugă puțină Nutella® pe fiecare brișă (15g per brișă) și decorează după bunul plac.

Poftă bună!

## Mândru/Mândră de creația ta? Și noi, la fel!

Distribuie o poză (și rețeta) cu hashtagul #nutellarecipe pe canalele de social media. Ne vom bucura să vedem Internetul puțin mai delicios <3