

Brăduț din foietaj, cu Nutella®

Ușor

20 min



INGREDIENTE

PENTRU 2-4 PORȚII

1 pachet / 300 g aluat foietaj

1 gălbenuș

2 lingurițe de lapte

60 g Nutella® pentru ornare

MOD DE PREPARARE

**1**

Preîncălzește cuptorul la 190°C.

**2**

Derulează aluatul de foietaj pe o hârtie de copt. Taie aluatul în forma unui brăduț, începând cu trunchiul acestuia.

**3**

Taie din aluat niște bucăți mai mici, care vor fi ramurile pentru brăduț, folosind trunchiul ca referință. Așază ramurile pentru a crea brăduțul.

**4**

Amestecă gălbenușurile de ou cu laptele și unge braduțul cu această compoziție.

**5**

Coace aluatul pentru 12-15 minute, lasă-l să se răcească și decorează-l cu Nutella[®], folosind un poș. Pentru o impresie festivă, îl poți decora și cu merișoare sau semințe de rodie.

Distribuie rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe