

REȚETA

# Gomboți cu prune cu Nutella®

Mediu

40 min



## INGREDIENTE

PENTRU 10 PORȚII

500 g cartofi fierți în coajă

1 ou

150 g făină

1 g sare

10 prune mici

125 g pesmet panko

50 g unt

50 g zahăr brun

(1 g scorțișoară)

**Umplură:**

150 g Nutella® (15 g/porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

## MOD DE PREPARARE

**1**

Cartofii fierți și curățați de coajă se dau pe răzătoarea mare iar apoi se amestecă cu oul și sarea.

**2**

Se adaugă făina cernută și se amestecă până se încorporează.




**3**

Se ia câte o lingură de aluat în care se pune jumătate de prună și se modelează în formă rotundă.


**4**

Gomboții astfel obținuți se fierb în apă fierbinte până când se ridică la suprafață.


**5**

Separat se topește untul și se adaugă pesmetul, amestecând continuu până capătă culoarea rumen-auriu. Se adaugă zahărul brun și scortisoara, apoi se tăvălesc gomboții prin pesmet.

**6**

Se servesc calzi sau reci, decorați cu Nutella®.