

REȚETA

Negresă cu Nutella®

Ușor

20 min



INGREDIENTE

PENTRU 20 DE PORȚII

100 g făină

200 g zahăr

125 g unt

125 ml lapte

3 ouă

1 g sare

coajă rasă de lămâie

50 g cacao

5 g praf de copt

Decor:

300 g Nutella® (15 g/porție)



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

MOD DE PREPARARE



- 1** | Încălzește cuptorul la 180°C. Separă albușul de gălbenuș. Spumează untul cu zahărul, adaugă laptele, gălbenușurile, sarea și coaja rasă de lămâie.



- 2** | Adaugă apoi făina cernută împreună cu cacaoa și praful de copt și amestecă lejer pentru omogenizare.

**3**

Pregătește o tavă cu dimensiunea de 20x30 cm, tapetată cu hârtie de copt și adaugă aluatul. Se coace timp de 20-25 de minute.

**4**

După răcire se porționează și se decorează cu Nutella® și fructe proaspete.

**5**

Poftă bună!