

REȚETA

# Nuci cu Nutella®

Ușor

30 min



## INGREDIENTE

**PENTRU 30 DE PORȚII**

250 g făină integrală

70 g zahăr pudră

120 g unt

20-25 ml lapte

1 g sare

10 ml oțet

1 plic de zahăr vanilinat

**Umplură:**

150-200 g Nutella® (5 g/porție)



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

## MOD DE PREPARARE



- 1** | Amestecă untul cu zahărul, laptele, sarea și zahărul vanilat, apoi adaugă făina cernută și omogenizează aluatul.



- 2** | Lasă aluatul să se odihnească pentru 15 minute la frigider.





**3**

Întinde aluatul, taie-l în pătrățele și formează din aluat niște biluțe.



**4**

Încălzește forma pentru nuci și adaugă biluțele de aluat. Închide forma și coace timp de 5-7 minute până când capătă o culoare aurie.



**5**

După răcire, se îndepărtează surplusul de aluat de pe jumătăți, se umplu cu Nutella® și se lipesc două câte două.



6

Poftă bună!