

REȚETA

Papanași cu Nutella®

Mediu

20 min



INGREDIENTE

PENTRU 10 PORȚII

200 g făină

500 g branză de vaci

75 g zahăr pudră

30 ml lapte

1 g sare

1 plic de zahăr vanilat

2 ouă

2-3 g bicarbonat

coajă rasă de lămâie

~ 400- 500 ml ulei de cocos pentru prăjit

Decor:

150 g Nutella® (15 g/porție)



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

MOD DE PREPARARE



- 1** | Amestecă brânza de vaci cu zahărul, ouăle, zahărul vanilat, coaja rasă de lămâie și sarea.



- 2** | Aducă apoi făina cernută împreună cu bicarbonatul și amestecă lejer pentru omogenizare.

**3**

Aluatul obținut se modelează în formă rotundă (~1 lingură de aluat/bucată) apoi se face, cu ajutorul unui deget, o gaură în mijloc.

**4**

Papanașii se prăjesc în ulei de cocos, la temperatură medie, până devin aurii.

**5**

Se pot servi calzi sau reci, decorați cu Nutella® și fructe proaspete.