

REȚETA

# Poale-n brâu cu Nutella®

Mediu

20 min



## INGREDIENTE

PENTRU 20 DE PORȚII

500 g făină

250 ml lapte

75 g zahăr

1-2 g sare

1 plic de zahăr vanilat

2 ouă

15 g drojdie

50 g unt

coajă rasă de lămâie

1-2 gălbenușuri amestecate cu puțin lapte pentru uns

### Umplură:

150 g brânză de vaci

70 g zahăr

1 ou

10 g griș

coajă rasă de lămâie

1 plic de vanilie

### 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 170°C. Dizolvă drojdia în puțin lapte cald. Amestecă restul de lapte cu zahărul, ouăle, zahărul vanilat, coaja rasă de lămâie și sarea.



- 2 | Adaugă compoziția peste drojdie, amestecă cu făina cernută și frământă aluatul. La final, adaugă untul topit, puțin câte puțin, până la încorporare.

**3**

Aluatul obținut se lasă în repaos 10 minute și apoi se întinde și se taie în 20 de pătrățele.

**4**

Se amestecă toate ingredientele și apoi se adaugă câte o linguriță de umplutură pe fiecare pătrățel de aluat.

**5**

Se unesc colțurile aluatului și se așază într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.

**6**

Se ung deasupra cu gălbenuș amestecat cu lapte și se coc timp de ~20 de minute, până devin aurii.

**7**

După răcire, se decorează cu Nutella®.

**8**

Poftă bună!