

REȚETA

Prăjitură Ciambella cu Nutella®

Mediu

50 min



INGREDIENTE

PENTRU 10 PORȚII

200 g unt

200 g zahăr

4 ouă

200 g făină obișnuită

4 g praf de copt

sare

120 g Nutella® (15 g/porție)



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

MOD DE PREPARARE



1 | Cu ajutorul unui tel, bate untul - pe care l-ai topit în prealabil în cuptorul cu microunde - împreună cu zahărul, până devine alb și spumos. Apoi adaugă la acest amestec ouăle bătute puțin câte puțin și amestecă-le cu telul. Toarnă un pic de ou cu un pic de făină cernută împreună cu praful de copt, alternativ, pentru a evita formarea cocloașelor.



2 | Unge cu ulei și tapetează cu făină o formă specială de ciambella (guguluf), apoi pune în ea aluatul. Dă la copt în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 30 de minute. Verifică dacă s-a copt cu ajutorul unei scobitori.

**3**

Lasă prăjitura să se răcească înainte de a o scoate din formă. Apoi taie prăjitura în două jumătăți și unge cu Nutella®.

Calea e deschisă spre savoare. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Ciambella este una dintre prăjiturile cele mai recunoscute și este incredibil de delicioasă. Nu te învârti în cerc: du-te direct la bucătărie și încearcă rețeta noastră de ciambella cu Nutella®.