

РЕЦЕПТ

# Золотые конвертики фэготтини с Nutella®

®

Средне

4 Количество персон

1 ч 0 мин



## ИНГРЕДИЕНТЫ

### ДЛЯ 12 ФАГОТТИНИ НА 4 ПОРЦИИ

200 г муки

28 мл оливкового масла

4 г соли

90 мл воды

5 г дрожжей

60 г Nutella® (15 г/порция)



Для приготовления  
рецепта достаточно 15 г  
Nutella® на одну  
порцию.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**1**

Используйте силиконовую форму (например, для льда), чтобы сделать «наггетсы» из Nutella® - каждый примерно по 5 г - и положите их в морозильную камеру минимум на 2 часа.

**2**

Смешайте муку с остальными ингредиентами, замесите до получения однородного теста. Оставьте тесто на час в холодильнике.



**3**

Раскатайте тесто тонким слоем (около 3 мм) и формой для вырезания печения сделайте кружочки диаметром 10-12 см. Смочите половину каждого круга водой с помощью кисточки, а затем сверху положите кубик Nutella®.



**4**

Сложите каждый конвертик фэготтини в форме полумесяца и положите их обратно в морозильную камеру минимум на час. Затем разогрейте оливковое масло и пожарьте фэготтини в течение 15 секунд. Затем выложите их на пергамент. Подавайте охлажденными с сахарной пудрой.

## Как здорово угощать!

Эти золотые конвертики-фэготтини с Nutella® по-настоящему вкусные и легкие в приготовлении. Они отлично подходят в качестве простого и в то же время необычного сэка для друзей и семьи. Восторг для каждого в любое время!