

Lehtitaikinapuu Nutella[®]-levitteellä

Helppo

20 min



AINEKSET

4 ANNOSTA VARTEN

1 pakkaus / 300 g lehtitaikinaa

1 munankeltuainen

2 rkl maitoa

60 g Nutella[®]-levitettä täytettä varten

TEE NÄIN

**1**

Kuumenna uuni 190°C:een.

**2**

Kauli valmis lehtitaikina leivinpaperille. Leikkaa taikina joulukuusen muotoon.

**3**

Leikkaa puuhun lyhyet oksat puurungon molemmin puolin. Kierrä oksat itsestäsi poispäin.

**4**

Sekoita munankeltuainen ja maito keskenään ja sivele puu seoksella.

**5**

Paista leivonnaista 12-15 minuuttia, anna sen jäähtyä ja koristele se Nutella[®]-levitteellä pursotinussin avulla. Jos haluat erityisen juhlanan ilmeen, voit koristella kuusen karpaloilla tai granaattiomenan siemenillä.

Jaa resepti hashtagilla #nutellareseptit.