

RESEPTI

Kultaiset NUTELLA®-fagottinit

Keskivaikea

4 Annosta

4 h 0 min



AINEKSET

12 fagottinia / 4 annosta

200 g jauhoja

28 ml oliiviöljyä

4 g suolaa

90 ml vettä

5 g panimohiivaa

60 g Nutellaa® (15 g / annos)



Tämän herkullisen reseptin valmistukseen tarvitaan vain 15 g Nutellaa® henkeä kohden!

METHOD

**1**

Tee Nutella®-nugetit silikonimuoteissa (joita käytetään esim. jääpalojen tekemiseen), noin 5 g Nutellaa per "nugetti", ja laita muotit pakastimeen vähintään 2 tunniksi.

**2**

Lisää jauhot ja kaikki muut ainekset vaivaten samalla taikina tasaiseksi. Anna taikinan levätä tunnin ajan jääkaapissa.



3

Kaulitse taikina ohueksi (noin 3 mm) ja leikkaa siitä läpimitaltaan 10–12 cm:n kokoisia ympyröitä. Kostuta puolet jokaisesta ympyrästä vedellä sivellintä käyttäen ja aseta Nutella®-nugetti sen päälle.



4

Sulje jokainen fagottino muodostamalla siitä puolikuu ja laita ne takaisin pakastimeen vähintään tunniksi. Kuumenna oliiviöljy ja paista fagottineja 15 sekunnin ajan. Aseta ne sitten imukykyiselle paperille ja tarjoile fagottinit niiden jäähdettyä tomusokerilla koristeltuina.

Hyvä jakaa

Nämä kultaiset Nutella®-fagottinit ovat herkullisia ja todella helppoja tehdä. Niistä saat täydellisiä arjen erikoisvälipaloja ystäville ja perheelle. Jännitystä kaikille nopeasti.