

GYLLENE SMÅPAJER MED NUTELLA®



INGREDIENSER:till 12 pajer
3 pajer
per portion



4
PORT

6
INGR

240
MIN

- ✓ 200 g vetemjöl
- ✓ 28 ml olivolja
- ✓ 4 g salt
- ✓ 90 ml vatten
- ✓ 5 g jäst
- ✓ 60 g Nutella®





STEG 1

Använd en silikonform (t.ex. en iskubsform av silikon) och gör "kuber" av Nutella®, ungefär 5 g vardera, och ställ in den i frysen i minst 2 timmar.



STEG 2

Häll mjölet i en skål och tillsätt alla andra ingredienser. Blanda ordentligt till en smidig, jämn deg. Låt degen vila 1 timme i kylan.



STEG 3

Kavla ut degen tunt (ca 3 mm) med en kavel. Använd ett runt kakmått, 10–12 cm i diameter, för att skära ut rundlar. Pensla hälften av varje rundel med vatten och placera en kub med Nutella® på den.



STEG 4

Förslut pajerna genom att vika över den andra halvan till en halvmåneform. Lägg i frysen i minst 1 timme. Värm upp olivoljan i en stekpanna, fritera pajerna i ungefär 15 sekunder och låt rinna av på hushållspapper. Servera 3 varma pajer per portion och toppa med lite siktat florsocker.