

TARIF

# Nutella®'lı İngiliz Çöreği

Orta

4 Porsiyonlar

40 Dk



## MALZEMELER

### 4 Kişilik

225 g Un

25 g Tereyağı

55 g Şeker

150 g Süt

Tuz

60 g Nutella®



Lezzetli tarifler  
hazırlamak ve keyfini  
yaşamak için kişi başı 15  
gr Nutella yeterlidir.



1

Unu, kabartma tozu ile birlikte eleyin ve sonra bu karışımın tamamını bir yığın halinde hamur tahtası üzerine dökün. Bir tutam tuz ve parçalanmış tereyağı'nı ekleyin. Karışıma yavaş yavaş süt ilave edin ve homojen, oldukça yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırmaya devam edin.



2

Merdane ile yaklaşık 2 cm kalınlığa kadar açın ve 4 cm çapında yuvarlak olacak şekilde kesin. Kesikleri tekrar bir araya getirin ve hamuru tekrar açın ve hamur tamamen kullanılana kadar daha fazla yuvarlak kesin. Çörekler, yağlı kağıt kaplı bir fırın tepsisine koyun ve üzerine süt sürdükten sonra önceden ısıtılmış 180 ° C fırında yaklaşık 15 Dakika pişirin.



3

Soğumalarını bekleyin, ardından ikiye bölün ve servis yapmadan önce Nutella® ile süsleyin.

**Heyecanın Őekli.  
Sizler de yaptığınız tarifleri bizimle  
paylaşmak için #NutellalıTarifler hashtagini  
kullanmayı ve sosyal media hesaplarımızı  
takip etmeyi unutmayın**

Tatlı veya tuzlu olabilen bu çörekler her zaman İngiliz çayı'nın yanına mükemmel bir arkadaş. Sizde bu harika tarifi Nutella ile deneyin!