

РЕЦЕПТ

# Англійські булочки з Nutella®

Середньої складності

4 Порції

40 хвилин



## Інгредієнти на 4 порції

225 г борошна

25 г вершкового масла

55 г цукру

150 г молока

сіль за смаком

60 г Nutella® (15 г / порція)



Для приготування  
страви досить 15 г  
Nutella® на одну порцію.

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

**1**

Просійте борошно разом з розпушувачем, висипте цю суміш гіркою на стіл або дошку. Додайте щіпку солі, цукор і нарізане шматочками розм'якшене масло. Швидко перемішайте. Потім поступово додайте молоко і продовжуйте перемішувати, поки не отримаєте однорідне, досить м'яке тісто.

**2**

Розкачайте тісто качалкою до товщини приблизно 2 см і виріжте кілька кружечків діаметром 4 см спеціальною формочкою або склянкою. Знову розкачайте тісто і виріжте ще кружечки, поки не використаєте все тісто. Викладіть майбутні булочки на деко, покрите злегка змащеним маслом папером для випічки. Змастіть булочки молоком за допомогою пензлика, а потім випікайте в попередньо нагрітій духовці при 180 °C приблизно 15 хвилин.

**3**

Дайте булочкам охолонути, потім розріжте навпіл. Намастіть половинки булочок Nutella®. З'єднайте булочки знову і подавайте на стіл.

## Ці англійські булочки створені для ідеального чаювання! Поділіться рецептом, використовуючи хештег **#nutellарецепти**

Булочки, які традиційно можуть бути як солодкими, так і солоними, – завжди були ідеальним доповненням до англійського полуденного чаю. Спробуйте їх у цьому дивовижному солодкому рецепті англійських булочок з Nutella®.