



Колачи Нутела изненадување

Бисквит колачи кои во себе кријат изненадување, Нутела фил. Ги наросуваме со дробени лешници, за комплетно Нутела доживување!



- Вид на оброк: **Десерт**
- Комплексност: **Средно**
- Број на лица: **8 лица**
- Време на подготовка: **30 -60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 1 јајце
- 300 грама брашно
- 125 грама путер
- 100 грама шеќер
- 50 мл. млеко
- 30 грама чоколадо
- прстофат сол
- 1 лажиче ванилин екстракт
- 1/2 лажиче прашок за печиво

За ПОЛНЕЊЕ ќе ви треба:

- 200 грама Нутела
- 100 грама шеќер во прав

Ќе ви треба и:

- 1/2 шолја лешници

Чекор 1

Ќе започнеме со подготовка на Нутела филот.

Измешајте го убаво Нутела кремот со шеќерот. Направете мали топчиња и оставете ги одвоени едно од друго на рамна подлога. Ако е топло во просторијата, оставете ги во фрижидер.

Чекор 2

Растопете го чоколадото во млекото. Изматете го путерот со шеќерот и ванилата и потоа додадете го јајцето. Изматете убаво.

Додадете ги брашното, печивото и малку сол и почнете да месите со рака. Постепено додавајте го млекото со растопеното чоколадо.

Измесете глатко тесто и ставете го во фрижидер малку да се стврдне, за да може полесно да работите со него.

Чекор 3

Лешниците издробете ги крупно.



Тестото развлечете го помеѓу 2 листа хартија за печење во кора со дебелина од најмногу половина сантиметар.

Извадете го горниот лист и тестото исечете го на коцки од 10x10 сантиметри.

Во секоја коцка ставајте по едно топче Нутела фил, затворете го со тестото, па свиткајте го колачето во форма на топка. На крај извалкајте го во крупно мелените лешници.

Чекор 4

Колачите редете ги во плитката тава, така што секое благо ќе го притиснете.

Печете ги 15 минути во загреана рерна на 180 степени. Овие колачи стануваат потврди откако ќе се изладат, па затоа не го надминувајте ова време на печење, дури и ако ви изгледаат недопечени.

Чекор 5

Сервирајте ги колачите на чинија, со дробени лешници како декорација!

Совет

Овие колачи ќе бидат навистина пријатно изненадување за вашите гости. Послужете ги со кафе за возрасните и шолја топло млеко за помалите!

Користени производи:



Плитка тава



Кујнски сецко



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk