



Нутела солени пури

Фичо ќе ни даде идеја за брз и вкусен десерт од кори, нутела и путер, зачинети со сол за балансирање на вкусот.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 500 грама свежи кори
- 100 грама растопен путер (дополнително по потреба)
- Нутела крем
- хималајска сол

Чекор 1

Отворете една кора. Една кора е една пура.

Секоја кора премачкајте ја со растопен путер.

Врз секоја кора намачкајте една линија Нутела крем.

Замотајте ја кората како бурито, премачкајте со путер и наросете хималајска сол.

Внимателно со солта, сепак станува збор за десерт. Повторете го ова со сите кори.

Чекор 2

Наредете ги пурите во Ростер тавата и печете на 200 степени 10-15 минути, додека не добијат златно жолта боја.

Чекор 3

Сервирајте!

Совет

Овој рецепт има само неколку состојки, но комбинацијата на вкусови е одлично вклопена – нема да може да престанете да јадете.



Користени производи:



Делициа Ростер



Сад за сос



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