NUTELLAS PĪRĀDZIŅI NO HUGO





Bērni tevi dievinās par šiem pīrādziņiem!!! Un kakao brokastīs..., “mņam” (...un reizēm pirms pusnakts)

Jums būs nepieciešams:
1/2 kg parasto miltu
3 olas
1 iepakojumiņš sausā rauga
200 ml eļļas
4 ēdamkarotes cukura kristāliskā
1 tējkarote sāls (nepilna)
200 ml piena

Procedūra:
Izsijāt miltus kopā ar raugu, cukuru un sāli caur sietiņu. Pievienojiet 2 olas, eļļu, siltu pienu un (vēlams mikserī, ar mīklas maisītāju) pagatavojiet gludu, viendabīgu mīklu. Pārklājiet mīklu ar pārtikas plēvi, novietojiet siltā vietā un atstājiet uzrūgt vismaz 1,5 stundas.
Izlieciet raudzēto mīklu uz miltiem izkaisītas virsmas. Sadaliet 2 daļās, viegli maigām manipulācijām izveidojiet klaipiņus no katras daļas. Katru klaipu izrullējiet apļa formā. (Ja mīkla ir ļoti mīksta, nebaidieties pārkaisīt miltus, lai izvairītos no pielipšanas). Sagrieziet katru apli 8 vienādās daļās (kā redzams foto). Uz platākās daļas, vidū liekam karoti Nutellu un sarullējiet pīrādziņa formā.
Gatavos pīrādziņus pārvietojam uz cepešpannas. Sakuliet vienu olu dzeltenumu ar nedaudz piena un apsmērējam pīrādziņus. Cep iepriekš uzkarsētā cepeškrāsnī 180 grādos apmēram 20-30 minūtes. Pievērsiet uzmanību krāsu tonim, ja pīrādziņi ir smuki nobrūnējuši, varat tos raut no krāsns ārā. (cepiet uz 2 paplātēm pa 8 gabaliņiem).

GATAVS !!!

Ja jums izdodas sevi savaldīt, ļaujiet pīrādziņiem atdzist un jūs varat sākt!!! "Mņam"!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo



