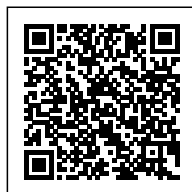




NUTELLOVÉ KOLÁČIKY Z LÍSTKOVÉHO CESTA OD HUGA







Len pár minút času vám zaberie príprava fantastických koláčikov. Stačí mať kúpené lístkové cesto a Nutellu.

Budete potrebovať:

1 hotové lístkové cesto

Nutella

1 žĺtko

nasekané oriešky alebo mandle

polievková lyžica medu

Postup:

Polovicu lístkového cesta potrite Nutellou. Natretú polovicu preložte druhou polovicou a ostrým nožom krájajte na pásiky cca 1,5 cm. Pásiky jemne zatočte do špirály. Omotajte okolo prstov a vytvorte okrúhle tvary.

Hotové koláčiky uložte na papier na pečenie, potrite žĺtkom a posypte nasekanými orieškami.

Pečte 15 minút pri teplote 180 stupňov.

Hotové, upečené koláčiky potrite medom, ktorý zamiešajte s 1 lyžicou vody.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

