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