Muffinki z Nutelli



Muffinki z minimalnej ilości składników, specjalnie dla miłośników Nutelli. Po upieczeniu w babeczkach wyczuwa się wyraźnie smak orzeszków. Bardzo czekoladowe, z pewnością są to jedne z najłatwiejszych do wykonania wypieków.

Składniki:

- 140g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 320g Nutelli
- 2 całe jajka
- 2 łyżki mleka

Wykonanie:

Wszystkie składniki wrzucamy do miski, mieszamy widelcem na gęstą masę. Ciasto wykładamy do foremek dużą łyżką do 2/3 wysokości. Pieczemy około 25 minut w temperaturze 180-190 stopni Celsjusza.

Francuskie rogaliki z nutellą



Te rogaliki robi się tak szybko i łatwo, że możesz upiec je zawsze, kiedy tylko masz ochotę na coś słodkiego.

Składniki:

- płat francuskiego ciasta (275g)
- nutella
- 1 jajko

Wykonanie:

1. Płat ciasta rozwijamy, kroimy na trójkąty.

2. Na węższym boku kładziemy łyżeczkę nutelli i zwijamy w górę, zaginając końce do środka tworząc kształt rogalika.

3. Gotowe rogaliki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Każdy smarujemy rozbełtanym jajem.

4. Pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza na złoto.