

Nutellový pletenec

NUTELLOVÝ PLETENEC

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 100 minút

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná polohrubá

250 ml Mlieko

150 g Maslo

70 g Cukor kryštál

10 g Droždie sušené SAF INSTANT

2 ks Vaječný žltok

1 g Soľ

Zoznam surovín na náplň:

200 g Oriešková nátierka

50 g Lieskové orechy

Postup prípravy:

Do múky pridáme sušené droždie, cukor, soľ a premiešame. Rozpustíme si maslo, pridáme mlieko, žĺtky a rozmiešame. Prilejeme k múke a vymiesime cesto, ktoré dáme na teplé miesto kysnúť cca jednu hodinu. Cesto rozvaľkáme na veľký obdĺžnik a potrieme orieškovou nátierkou a posypeme nasekanými lieskovými orechmi. Zvinieme do rolády, ktorú pozdĺžne prekrojíme na polovicu a zapletieme cez seba. Vložíme do obdĺžnikovej formy a necháme ešte podkysnúť. Môžeme aj navrch posypať nasekanými orechmi. Pečieme na 180°C asi 30 až 40 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

