



© Ferrero, 2017

СЛАДКИЕ ЖГУТИКИ С NUTELLA®

ПИЦЦА / СЭНДВИЧИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ПОЛДНИК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Количество порций: 12.

Порция: 1 жгутик

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1,4 кг замороженного теста для пиццы
- 115 г сахара
- 1 крупное яйцо
- 115 мл молока (2%)
- 115 г муки, для посыпки
- 115 г манной крупы
- 170 г пасты Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положите тесто для пиццы в холодильник на ночь, чтобы оно разморозилось.

На присыпанной мукой разделочной доске раскатайте каждый шар теста в прямоугольник длиной 15 см, шириной 12 см и толщиной около 0,5 см.

Нарежьте каждый прямоугольник на 4 полоски шириной около 2,5-4 см. Затем сверните каждую полоску в виде бантика или жгутика.

Приготовьте яичную смесь для смазки: взбейте венчиком яйцо с молоком.

Смажьте этой смесью жгутики из теста.

Обильно посыпьте каждый крупнокристаллическим сахаром.

Дайте постоять, чтобы изделия увеличились в размере в два раза.

Переложите их на лопатку для пиццы, присыпанную манной крупой.

Поместите в заранее разогретую до 220 °С духовку/печь для пиццы.

Запекайте при указанной температуре в течение 10–12 минут, до золотистого цвета.

Охладите при комнатной температуре, затем украсьте пастой Nutella®.