



## КОНВЕРТИКИ С NUTELLA®

ВЫПЕЧКА | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ПОЛДНИК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС |  
БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

*Ингредиенты на 30 порций.*

*1 порция = 3 конвертика*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 400 г муки
- 55 мл оливкового масла
- 8 г соли
- 180 мл воды
- 10 г пекарных дрожжей
- 150 г Nutella®

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При помощи силиконовой формы (напр. силиконовой формы для льда) сделать «наггетсы» из Nutella® (5 г на каждый), положить в морозильник минимум на 2 часа.

Выложить в миску муку, добавить остальные ингредиенты. Перемешать до получения гладкой равномерной массы. Положить в холодильник на 1 час.

Раскатать скалкой тонкий лист теста (3 мм), формой для печенья вырезать кружочки диаметром 10-12 см. Смазать половину каждого кружочка водой, положить сверху «наггетс» из Nutella®.

Свернуть конвертики в виде полумесяца, оставить в морозильнике минимум на 1 час.

Разогреть оливковое масло и жарить конвертики в течение 15 секунд, просушить на бумажной салфетке, подавать теплыми по 3 конвертика на человека, посыпав сахарной пудрой.