

LEBRIS

We know
books

30 de rețete delicioase cu
NUTELLA®

Cuprins

LEBRIS

We know
books

MICI PLĂCERI CU NUTELLA®

Sendviș-club cu NUTELLA® și fructe	4
Palmieri cu nucă de cocos și NUTELLA®	6
Fursecuri cu NUTELLA® și portocală	8
Pernuțe cu NUTELLA®	10
Madlene cu nucă de cocos umplute cu NUTELLA®	12
Tarte cu banane și NUTELLA®	14
Sufleuri cu NUTELLA®	16
Cornulețe cu NUTELLA®	18

NUTELLA® FONDANT

Mousse cu NUTELLA®	20
Cremă de zahăr ars cu NUTELLA®	22
Milk-shake cu banană și NUTELLA®	24
Spumă cu NUTELLA®	26
Orez cu lapte și NUTELLA®	28
Bezele umplute cu NUTELLA®	30
Panna cotta cu NUTELLA®	32

NUTELLA® ÎN DAR

Acadele cu NUTELLA® și caramel fondant	34
Ruladă cu NUTELLA®	36
Prăjitură cu brânză, NUTELLA® și biscuiți	38
Plăcintă crocantă cu pere și NUTELLA®	40
Tartă cu NUTELLA® și surprize	42
Buștean cu NUTELLA®	44
Șarlotă cu NUTELLA®	46

UIMITOAREA NUTELLA®

Trandafiri cu NUTELLA®	48
Macarons cu NUTELLA®	50
Țigle cu NUTELLA®	52
Rulouri cu mango și NUTELLA®	54
Trufe cu NUTELLA®	56
Țigarete cu NUTELLA®	58
Rondele de orez expandat cu NUTELLA® și ciocolată albă	60
Negrese-ou umplute cu NUTELLA®	62

Iată un nou fel de sendviș-club, în variantă dulce.
Puteți varia fructele în funcție de anotimp.

Sendviș-club cu NUTELLA® și fructe

PENTRU 4 PERSOANE * preparare: 20 min.

12 felii de pâine pentru sendviș * 8 căpșuni * 1 nectarină * 1 kiwi * 1 banană * 160 g NUTELLA®

1. Prăjiți feliile de pâine folosind un prăjitor electric.
2. Spălați căpșunile și nectarina. Îndepărtați codițele căpșunilor și tăiați-le felii. Tăiați și nectarina felii foarte subțiri. Decojiți kiwi și banana, apoi tăiați-le rondele subțiri.
3. Întindeți un strat de NUTELLA® pe patru felii de pâine prăjită. Așezați deasupra jumătate dintre feliuțele de fructe, suprapunându-le.
4. Acoperiți cu celelalte felii de pâine prăjită. Ungeți-le și pe acestea cu NUTELLA® și așezați restul feliilor de fructe. Acoperiți totul cu ultimele felii de pâine prăjită. Tăiați fiecare sendviș pe diagonală, astfel încât să obțineți două triunghiuri. Înfigeți în fiecare triunghi câte o scobitoare și serviți imediat.



O gustare pe placul copiilor... Palmierii cu NUTELLA® vor dispărea
din farfurie într-o clipă!

we know
books

Palmieri cu nucă de cocos și NUTELLA®

PENTRU 30 DE PALMIERI * preparare: 5 min. * coacere: 15 min. * refrigerare: 30 min.

1 foaie de aluat de foietaj gata preparat * 150 g NUTELLA® * 15 g fulgi de nucă de cocos

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C (treapta 6).
2. Întindeți foaia de aluat și ungeți-o cu NUTELLA®.
3. Rulați foaia începând din partea dreaptă până la mijloc și apoi repetați operațiunea pornind din partea stângă, astfel încât cele două suluri să se întâlnească în centru.
4. Puneți aluatul astfel rulat la congelator timp de 30 de minute, pentru a putea tăia palmierii mai ușor.
5. Tăiați din aluat felii de circa 0,5 cm grosime și așezați-le pe tava de la cuptor acoperită cu hârtie de copt.
6. Coaceți timp de 15 minute. Când sunt pe jumătate gata, pudrați palmierii cu fulgi de nucă de cocos.

