

Buzunarele cu nutella



Buzunarele cu Nutella, o **reteta cu foietaj** care, pentru mine cel puțin, nu mai are nevoie de nicio introducere :))

Sunt absolut sigura ca o sa va placa!!!!!!

E foarte usor de facut, veti vedea! Eu acum am folosit o foaie de foietaj congelat, cumparat, dar vreau tare mult sa le incerc si cu un aluat fraged, de tarta, sau chiar cu foietaj facut in casa.

Pana atunci, insa, va las in compania acestui desert delicios, pe care l-am savurat cu totii, cu maaare placere!

Ingrediente:

- un borcan mare de nutella (si pentru „gustarile” de rigoare,

direct din borcan ☐)

- un pachet foi de foietaj congelate sau aluat de patiserie (fraged)
- puțin făina pentru întinsul foilor
- 1 galbenus amestecat cu 2 linguri lapte pentru uns minunatiile ☐
- o forma de empanadas, ravioli etc., precum cea din poza de mai jos...pe care mi-a cumparat-o Cipi anul trecut din **Omis**



Sau, in lipsa de asa ceva, adoptati tehnica cea mai simpla si accesibila tuturor: decupati cu o forma rotunda (poate fi si gura unui pahar mai mare) aluatul. Puneti o lingurita de Nutella intr-o parte si acoperiti cu cealalta. Sigilati „buzunarul” format cu dintii unei furculite si dati la cuptor. Cuptorul sa fie bine incalzit!!

Iata, pas cu pas, cum decurge toata treaba!!



Laura Sava



Laura Sava





Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Revin si va spun ca inainte de a le baga la cuptor, le-am uns frumos cu galbenus si lapte.

Si va reamintesc faptul ca le-am tinut pana cand s-au rumenit, undeva intre 12-14 minute, la 185grade C (foc mare).



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



*Laura
Sava*

Au fost mai mult decat delicioaseeee!!!