

Buzunarele cu nutella



Buzunarele cu nutella, o reteta care, pentru mine cel putin, nu mai are nevoie de nicio introducere :))
Sunt absolut sigura ca o sa va placa!!!!!!

Ingrediente:

- 1 borcan mare de nutella (si pentru „gustarile” de rigoare, direct din borcan :D)
- 1 pachet foi de foietaj congelate sau aluat de patiserie (fraged)
- putin faina pentru intinsul foilor
- 1 galbenus amestecat cu 2 linguri lapte pentru uns minunatiile ☐
- 1 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.

In incheiere, va arat doar pozele, caci procedeul vi l-am dezvaluit deja:











P.S. Am uitat sa va spun ca inainte de a le baga la cuptor, le-am uns frumos cu galbenus si lapte ☺
...oh, si faptul ca le-am tinut pana cand s-au rumenit, undeva intre 12-14 minute, la 180 grade C (foc potrivit).

Au fost mai mult decat delicioaseeee!!!