

Nutellový tunel

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Pomeranč 1 ks
- Máslo 120 g
- Cukr 120 g
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 120 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Nutella 4 lžíce
- Kakao 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kůru z pomeranče nastrouháme a z pomeranče vylisujeme šťávu. Změklé máslo smícháme s cukrem, přidáme vejce, kůru a pomeračovou šťávu. Promícháme a přidáme kypřicí prášek a mouku. Těsto dáme na papírem vyložený plech, zarovnáme do hladka asi na 3 mm tloušťku. Konce papíru necháme přes okraje plechu.

Pečeme ve vyhřáté troubě asi 6 minut až povrch začne zlátnout. Mezitím si necháme rozpustit Nutellu. Plech vyndáme a na těsto rovnoměrně rozetřeme nutelu. Pak ho zrolujeme do rolády, zatěžíme a necháme v lednici ztuhnout. Před podáváním posypeme kakaem.

