

Nepečený nugát

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kakao 1 lžice
- Hera 185 g
- sušené mléko 250 g
- cukr moučka 100 g
- vanilkový pudinkový prášek 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme všechny suroviny (cukr, sušené mléko, vanilkový pudinkový prášek a Heru) kromě kakaa a vypracujeme hladké těsto, které rozpůlíme a do poloviny těsta zapracujeme kakao.

Teď máme dvě těsta - bílé a hnědé. Každé těsto rozřízneme ještě napůl a máme 4 části těsta. Na rozříznutý igelitový sáček dáme hnědé těsto a uděláme rukou placku a na ni položíme bílou placku stejné velikosti. Přikryjeme dalším igelitem a rozválíme na obdélník asi 3 mm vysoký. Nugát svineme pomocí igelitu do roládky. Postup opakujeme s tím rozdílem, že dole bude těsto bílé.

Nugátové roládky necháme vychladit v lednici nebo studené místnosti a teprve pak můžeme krájet nepečený nugát na řezy.