

Nutella zvezda



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **4 kašike** šecera
- **1/3 kocke** germe
- **1 prst** hrvatskog putera
- **30 g** rastopljenog mlijeka
- **2 žumanceta**
- **1 veca šoljatoplog** mlijeka

Fil.

- **200 g** nutelle

Priprema

Sipati sve sastojke u posudu i zamesiti glatko testo sa toplim mlekom i ostaviti testo da odmori oko 45 minuta.

Kad je testo odmorilo iseci ga na cetri dela.

Pobrašniti radnu površinu i oklagijom izvaljati testo i premazati sa nutelom tako još dve kore, zadnja se ne maže.

Kad ste sve kore premazali i složili jednu na drugu uzeti tanjur veci preklopiti preko kora i seci po rubu tanjira da dobijete krug.

U sredinu kruga staviti naopako cašu i seci u cetri dela od vani ka caši.

Pa seci na osam delova pa na šesnaest.

Sad uzmete dve trake i uvijete je dva puta oko svoje ose i zlepite krajeve. Tako ponoviti dok nedobijete zvezdu. Premazati beljancem što vam ostao i ostaviti da odmori 15 minuta.

Peci oko 20 minuta na temperaturi od 160 stepeni. Prijatno.

Savet

Kad stavite so u sastojke nemojte nikad da sipate preko kvasca jer so ubija bakterije u kvascu i ne posle testo da se podigne. Posolite uvek sa strane ;) I da bi ste lakše mazali nutelu malo je pre toga ugrijte u mikrovalnoj.