

## *Nutella zvezda*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **500** g brašna
- **4** kašike šećera
- **1/3** kocke germe
- **1** prstohvatsoli
- **30** grastopljenog putera
- **2** žumanceta
- **1** veka 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 tanjir 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 zalepите 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?e posle testo da se podigne. Posolite uvek sa strane ;) I da bi ste lakše mazali nutelu malo je pre toga ugrijte u mikrovalnoj.