

Nutellás derelye - csokis, gyors és ellenállhatatlan desszert

Nutellás derelye recept, puha tészta és krémes csokis töltelék egyben.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 40 perc

Adag: 2

Desszert

HOZZÁVALÓK

300 g liszt
2 tojás
Kb. 100 ml víz
Só
Vaj
Zsemlemorzsa
Nutella

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.04.09

ELKÉSZÍTÉS

1.

A hozzávalókat összegyúrtam és a tésztát fél órára hűtőbe tettem pihenni.



2.

A tésztát 3-4 részre osztottam, kinyújtottam vékonyra és a képen látható módon megtöltöttem, majd egymásra hajtottam a két oldalát.



3.

A töltött részeket elvágtam, majd a széleit villával összenyomtam.



4.

Forró, sós vízben pár perc alatt készre főzöm.



5.

Serpenyőben vajon egy nagy adag zsemlemorzsát megpirítottam, majd ebbe beleforgattam a derelyéket.



6.

Porcukorral tálaltam.

