



Zimowe markizy Nutella®



Zimowe markizy.

Idealny pomysł na długie zimowe wieczory. Wystarczy odrobina chęci, kilka prostych przyborów kuchennych i świetna zabawa przy pieczeniu ciasteczek z całą rodziną zagwarantowana.

Składniki

- 250 g miękkiego masła
- 150 g cukru pudru
- 500 g mąki
- 1 jajko
- 1 laska wanilii
- szczypta soli
- 200 g kremu Nutella®





Krok 1

- Przekrój laskę wanilii i wybierz ziarenka.
- W misce połącz ze sobą miękkie masło, cukier puder, jajko, ziarna wanilii i szczyptę soli.
- Miksuj delikatnie, do uzyskania kremowej konsystencji.



Krok 2

- Dodaj powoli mąkę i ponownie wymieszaj.
- Uformuj z ciasta kulę i zwiń ją w folię.
- Wstaw do lodówki na 1 godzinę.



Krok 3

- Wyciągnij ciasto z lodówki i podziel na 2 równe części.
- Rozwałkuj obie z nich na grubość około 3 mm.
- Odłóż ciasto do lodówki na około 10 minut.





Krok 4

- Wyjmij rozwałkowane ciasto z lodówki.
- Okrągłą foremką (około 6 mm) wykrój ciastka z obu części ciasta.
- Korzystając ze specjalnych świątecznych stempli Nutella®, wykrój okienko w połowie ciastek.
- Piecz ciastka na blasze przez 8-10 minut w temperaturze 180 stopni.
- Gdy już będą miały złoty kolor, wyjmij je z piekarnika i pozostaw do wystygnięcia.



Krok 5

- Napełnij rękaw cukierniczy kremem Nutella®.
- Posmaruj kremem każde ciastko bez wyciętego wzoru.
- Następnie przykryj wykrojonym ciastkiem krem i gotowe.

