



Рождественские сэндвичи из песочного печенья с Nutella®



Слоеная рождественская радость

Сэндвичи из хрустящего песочного печенья, заполненные густой Nutella®, – прекрасное угощение на любом празднике! К тому же, это одно из самых простых и универсальных видов печенья. Вы креативны? Поэкспериментируйте и украсьте печенье еще и Nutella®!

Ингредиенты

- 170 г муки
- 55 г мелкого сахара
- 100 г мягкого сливочного масла
- Щепотка соли
- $\frac{3}{4}$ чайные ложки (1,5 г) смеси приправ для имбирных пряников
- 100 г Nutella®





1-й шаг

- Смешать в миске все ингредиенты, кроме Nutella®, месить 1–2 минуты, пока тесто не станет эластичным.



2-й шаг

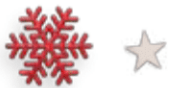
- Раскатать тесто между двумя листами пекарской бумаги, чтобы оно было толщиной примерно 4 мм.



3-й шаг

- Разрезать тесто формочкой для печенья или другой формочкой, сделанной своими руками из картона, которую можно использовать в качестве шаблона.
- Поставить в холодильник на 30 минут.





4-й шаг

- Разогреть духовку до температуры 160 °С, положить противень в духовку – на среднем уровне.
- Переложить печенье на противень, застеленный пекарской бумагой. Выпекать 10-11 минут, выбрать из духовки и оставить на противне до полного остывания.
- Кондитерский мешок с маленьким наконечником (примерно 2 мм) заполнить Nutella®, выдавить 5 г Nutella® на половинку печенья и сложить вместе с другой половинкой.
- В завершение украсить сэндвичи Nutella®.

