



## Mandlitega liivaküpsis Nutella®-ga



### Liivaküpsis, kauakestev nauding!

Liivatainakoogid on Põhjamaade hõrgutised, mis sõna otseses mõttes sulavad suus. Need küpsised on sobivad igaks elujuhtumiks ning maitse ja tekstuuri poolest rikkalikud. Nutellaga kaunistades annate neile veel juurde nii maitset kui väljanägemises.

#### Koostisosad

- 250 g kuubikuteks lõigatud külma võid
- 125 g tuhksuhkrut
- 300 g saiajahu
- 125 g jahvatatud mandleid
- 5 g peent soola
- 150 g Nutella®-t
- Kaunituseks suhkrupärleid





### Samm 1

- Sõelu saiajahu ja tuhksuhkur kokku.
- Lisa mandlipulber ja sool.
- Lisa ka või ja sega kokku ilma segu ületöötlemata.



### Samm 2

- Rulli tainas küpsetuspaberi peal ½ sentimeetri paksuseks.
- Kata toidukilega ja lase külmkapis 2 tundi seista.



### Samm 3

- Lõika tainast välja jõuluteemalisi kujukesi (jõulupuud, lumememmed, tähed, pallikesed jne.).
- Lao kujukesed küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja küpseta ahju keskosas temperatuuril 180 kraadi, kuni küpsised on kuldpruunid (umbes 15 minutit).





#### Samm 4

- Võta küpsised ahjust välja ja lase neil jahtuda.
- Siis kaunistada iga küpsis pritskoti abil 5 g Nutella®-ga. Soovi korral võid lisada mõned suhkrupärlid.

