



Kalėdiniai sausainiai „Kačių liežuvėliai“ su „Nutella®“



Taip žavu, taip skanu!

Ar kada nors pagalvojote, kaip formuoti tradicinius prancūziškus „Langes de chat“ į skanutėles širdeles, žvaigždes, eglutes ar net „Nutella“® stiklainių formą? Šiais metais Kalėdos gali būti dar labiau stebuklingos!

Ingredientai

- 25 g sviesto (kambario temperatūros)
- 30 g sijotų miltų
- 12 g granuluoto cukraus
- 120 g „Nutella“®
- 1 kiaušinio baltymo





1 žingsnis

- Dubenyje, sumaišykite cukrų su sviestu
- Tada įpilkite išsijotus miltus ir kiaušinio baltymą, sumaišykite viską su mentele



2 žingsnis

- Uždėkite trafaretą ant kepimo skardos, padengtos kepimo popieriumi, ir užpildykite trafaretą tesla



3 žingsnis

- Pakelkite trafaretą
- Uždėkite trafaretą vėl ir pakartokite. Kepkite orkaitėje vidurinėje
- padėtyje maždaug 3-4 minutes





4 žingsnis

- Išėmus iš orkaitės, leiskite atvėsti
- Naudokite konditerinį maišelį, kad uždėtumėte 3 g „Nutella“® ant vieno sausainio, po to uždenkite tokios pačios formos sausainiu ir lengvai paspauskite. Pakartokite su visais sausainiais
- Patiekite iš karto

