



Belgiški šventiniai sausainiai su „Nutella®“



Kūrybingumas gali būti skanus!

Cinamomas, muskatas ir gvazdikėliai yra pasiruošę nustebinti savo skoniu. Kaip? Šio recepto iš Belgijos ir Nyderlandų dėka: ploni sausainiai, labai traškūs, lengvai parudavę, papuošti „Nutella“ ir bet kokios Kalėdų formos sausainiukai!

Ingredientai

- 300 g miltų
- 200 g ištirpinto sviesto
- 1 kiaušinio
- 250 g rudojo cukraus
- 150 g „Nutella®“
- 1 arbatinio šaukšto cinamono
- ½ arbatinio šaukšto maltų gvazdikėlių
- ½ arbatinio šaukšto malto muskato
- 1 arbatinio šaukšto mielių
- žiupsnelio druskos
- auksinių papuošimų





1 žingsnis

- Mes patariame tai daryti vieną naktį prieš kepat sausainius
- Į dubenį sudėkite miltus, druską ir arbatinį šaukštelį mielių
- Kitame dubenyje sumaišykite ištirpintą sviestą, kiaušinį ir rudąjį cukrų, po to įdėkite prieskonius ir tada sumaišykite visus ingredientus



2 žingsnis

- Supilkite masę į miltus ir sumaišykite, kol turėsite vientisą masę
- Tešlą suminkykite į kamuolį ir, uždengtą plevele, palikite ją 12 valandų šaldytuve (mes patariame palikti tešlą šaldytuve per naktį)



3 žingsnis

- Kitą dieną įkaitinkite orkaitę iki 180 °C (356 °F)
- Iškočiokite tešlą iki 3 mm plonumo





4 žingsnis

- Su skirtingomis formelėmis išspauskite 25 sausainius, kiekvienas iš jų turėtų būti maždaug 7 g svorio
- Vos tik juos padarysite, dėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos
- Kepkite sausainius 12 minučių vidurinėje orkaitės dalyje. Sausainiai turi būti minkšti
- Išimkite juos iš orkaitės ir leiskite jiems atvėsti



5 žingsnis

- Su šaukštu patepkite sausainius „Nutella®“
- Papuoškite auksiniais papuošimais

