



## Mandeļu smilšu cepumi ar Nutella®



### Sausi cepumi, bagātīga garša!

Smilšu cepumi ir skandināvu delikatese, kas pati kūst mutē. Tie ir piemēroti visiem dzīves gadījumiem! Šos cepumus ar bagātīgu garšu un tekstūru jūs varat rotāt ar mazliet Nutella®, lai iegūtu vēl labāku izskatu un garšu.

#### Sastāvdaļas

- 250 g auksta sviesta, sagriezta kubiņos
- 125 g pūdercukura
- 300 g konditorejas miltu
- 125 g mandeļu pulvera
- 5 g smalkā sāls
- 150 g Nutella®
- Cukura pērlītes rotāšanai





### 1. solis

- Kopā izsijā konditorejas miltus un pūdercukuru.
- Pievieno mandeļu pulveri un sāli.
- Iecilā sviestu un samaisa, pārmērīgi nesajaucot.



### 2. solis

- Izrullē mīklu uz pergamentpapīra loksnes, līdz tā ir ½ cm bieza.
- Pārklāj ar pārtikas plēvi un liek ledusskapī nostāvēties divas stundas.



### 3. solis

- No mīklas izgriež Ziemassvētku formas (Ziemassvētku eglītes, sniegavīrus, zvaigznes, bumbas u. c.).
- Liek uz plāts, kurā ieklāts pergamentpapīrs, un cep cepeškrāsnīs vidējā plauktā 180 °C temperatūrā, līdz cepumi kļūst zeltaini brūni (aptuveni 15 minūtes).





#### 4. solis

- Izņem no cepeškrāsns un ļauj cepumiem atdzist.
- Pēc tam ar konditorejas maisiņu izrotā katru cepumu ar 5 g Nutella®. Ja vēlas, var pievienot cukura pērlītes.

