



Рождественские сэндвичи из песочного печенья с Nutella®



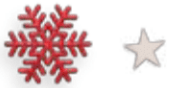
Kārtainais Ziemassvētku prieks

Trauslu smilšu cepumu sendviči, kas pildīti ar sātīgu Nutella®, ir lieliski visos īpašajos notikumos! Turklāt tie ir vieni no visvienkāršāk izcepamajiem un daudzveidīgākajiem cepumiem. Vai jūtaties radoši? Parotaļājieties un izrotājiet cepumus ar mazliet papildu Nutella®!

Sastāvdaļas

- 170 g miltu
- 55 g smalkā cukura
- 100 g mīksta sviesta
- Šķipsniņa sāls
- ¼ tējkarotes (1,5 g) piparkūku garšvielu maisījuma
- 100 g Nutella®





1. solis

- Bļodā samaisa kopā visas sastāvdaļas, izņemot Nutella®, un mīca 1–2 minūtes, līdz mīkla kļūst veidojama.



2. solis

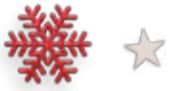
- Mīklu izrullē starp divām cepampapīra loksnēm, līdz tā ir aptuveni 4 mm bieza.



3. solis

- Mīklu sagriež ar cepumu griešanas veidni vai pašgatavotu nelielu veidni, kuru var izgatavot no kartona un izmantot par šablonu.
- Liek ledusskapī uz 30 minūtēm.





4. solis

- Cepenkrāsni sasilda līdz 160 °C temperatūrai un cepšanas plauktu novieto cepeškrāsns vidusdaļā.
- Cepumus pārliet uz plātes, kurā ir ieklāts cepampapīrs. Cep 10–11 minūtes, izņem no cepeškrāsns un atstāj uz plātes atdzist.
- Konditorejas maisiņu ar mazu uzgali (aptuveni 2 mm) piepilda ar Nutella®, izspiež 5 g Nutella® uz puses cepumu un saliek kopā ar otru pusi.
- Beigās sendvičus rotā ar Nutella ®.

