

Kalėdiniai sausainiai „Kačių liežuvėliai“ su „Nutella[®]“

Lengvas

45 min.



INGREDIENTAI

10 porcijai

25 g sviesto (kambario temperatūros)

12 g granuluoto cukraus

1 kiaušinio baltymo

30 g sijotų miltų

120 g „Nutella“[®]

ŽINGSNIAI



1

Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C (400 °F)
Dubenyje, sumaišykite cukrų su sviestu
Tada įpilkite išsijotus miltus ir kiaušinio baltymą, sumaišykite viską su mentele



2

Uždėkite trafaretą ant kepimo skardos, padengtos kepimo popieriumi, ir užpildykite trafaretą tešla



3

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

**4**

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

Skanaus!