

Pertepti sausainiai su „Nutella“[®]

Lengvas

1 val. 20 min.



INGREDIENTAI

14 porcijai

70 g cukraus pudros

130 g atšildyto sviesto

1 kiaušinio trynio

220 g miltų

60 g riešutų kremo „Nutella“[®]

ŽINGSNIAI



1

Išminkykite tešlos ingredientus ir palikite vėsioje vietoje 30 minučių.

Iškočiokite tešlą iki 4 mm storio, ir stiklainio dangteliu išspauskite apskritimus.



2

Antspaudu įspauskite ant sausainių piešinėlius. Pabarstykite antspaudą miltais, kad neliptų.



3

Kepkite 180°C temperatūroje 12–15 minučių.

Sausainiai bus skaniausi, jei pertepsite „Nutella®“. Jų viršų taip pat galite papuošti „Nutella®“.

Skanaus!