

„Nutella®“ sausainiai su įdaru: receptas

Vidutinis

30 min.



INGREDIENTAI

6–8 PORCIJOMS

350 g miltų

130 g migdolų miltų

120 g rudojo cukraus

Žiupsnelis druskos

3 kiaušinių tryniai

200 g vėsaus sviesto

50 g juodojo šokolado drožlių

15-g kremo „Nutella®“ kiekvienam sausainiui

GAMINIMAS

**1**

Įkaitinkite orkaitę iki 190 °C ir ant virtuvės stalo paberkite miltų.

**2**

Ant stalo arba dubenyje sumaišykite miltus, migdolų miltus, cukrų, druską, 3 kiaušinių trynius ir sviesto gabaliukus.

**3**

Trumpai paminkę tešlą suberkite šokolado drožles.

**4**

Palaiykite šaldytuve 30 minučių. Išėmę iš šaldytuvo supjaustykite tešlą piršto pločio gabaliukais.

**5**

Išdėliokite sausainius ant kepimo popieriaus, kiekvieno viduryje nykščiu padarykite duobutę ir kepkite 10–12 minučių.

**6**

Papuoškite kremo „Nutella®“ įdaru.

Pasidalinkite receptu su grotažyme #nutellarecipe