

# Smilšu cepumi ar Nutella<sup>®</sup> pildījumu

Vidēja

2 h 40 min



## SASTĀVDAĻAS

**10 porcijām**

150 g pehmet vōid

75 g tuhksuhkrut

150 g jahu

3 kōvaks keedetud munakollast

75 g tārklīst (kartuli vōi maisi)

1 vanillikaun

nāputāis soola

150 g Nutella<sup>®</sup>-t

## PAGATAVOŠANA



1

Keeda munad kõvaks ja eemalda kollased. Lase munakollastel jahtuda ja seejärel suru need läbi sõela.

Teise kaussi sõelu tuhksuhkur, jahu ja tärklis.



2

Lõika vanillikaun noaga pikuti pooleks ja kraabi seemned välja.

Sõtku tuhksuhkru, jahu, tärklise, läbi sõela aetud munakollaste, vanilliseemnete ja näputäie soola hulka pehme või, nii et moodustuks ühtlane segu. Ära tainast seejuures liiga pikalt sõtku.



3

Lõika tainas noaga kaheks osaks ja rulli mõlemad portsud küpsetuspaberile laiali, nii et tainakihi paksus oleks 5 mm.

Kata mõlemad tainakihid ja pane külmikusse mõneks tunniks seisma (ideaalis kogu ööks).

4

Võta mõlemad tainakihid külmikust välja.

Lõika 7 cm läbimõõduga ümmargust vormi kasutades ühest kihist välja rattad, need moodustavad küpsiste alumise poole.

Lõika sama vormi kasutades rattad välja ka teisest tainakihist, need moodustavad küpsiste pealmise poole.

Nüüd võta appi piparkoogivormid ja vajuta kõikidest pealmise poole ratastest välja vastav kujund (nii et ratta keskele jääb tühemik).

Aseta küpsised küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja küpseta ahjus temperatuuril 180 °C keskmisel kõrgusel umbes 8–10 minutit.

Võta küpsised ahjust välja ja lase jahtuda.

5

Täida pritskott Nutella®-ga ja kata ilma auguta küpsised kreemiga. Seejärel aseta kreemitatud küpsistele avausega küpsised, nii et saad Nutella® avause kaudu kergelt välja vajutada (arvesta iga küpsise kohta 15 g Nutella®-t).

Puista peale tuhksuhkrut.



**Et voila!**