

Spekulosi ar Nutella®

Vidēja

12 h 30 min



SASTĀVDAĻAS

25 porcijām

300 g jahu

200 g sulatatud vōid

1 muna

250 g pruuni suhkrut

150 g Nutella®-t

1 teelusikatāis jahvatatud kaneeli

½ teelusikatāit jahvatatud nelki

½ teelusikatāit jahvatatud muskaati

1 teelusikatāis pārmi

nāputāis soola

kuldseid suhkrupārleid kaunistamiseks

PAGATAVOŠANA



1

Me soovitame selle sammu ära teha juba eelmisel õhtul.

Sõelu kaussi jahu ja näputäis soola ning teelusikatäis pärm.

Sega teises kausis lusikaga kokku sulatatud või, muna ja pruun suhkur. Seejärel lisa vürtsid ja sega kõik ained kokku.



2

Vala segu jahu peale ning sega seni, kuni kõik koostisained on ühtseks massiks sulandunud.

Vormi tainasegust pall ja jäta see 12 tunniks toidukilega kaetuna külmikusse seisma (soovitame jätta taina külmikusse terveks ööks).



3

Järgmisel päeval kuumuta ahi 180 kraadini.

Rulli tainas 3 mm paksuseks.

**4**

Lõika erineva kujuga vorme kasutades tainast välja 25 küpsist, igaüks umbes 7 g.

Niipea, kui oled kujud välja lõiganud, aseta need küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile.

Küpseta küpsiseid 12 minutit ahju keskmisel kõrgusel. Küpsised peavad jääma pehmed.

Võta plaat koos küpsistega ahjust välja ja lase neil jahtuda.

**5**

Määri küpsistele lusika abil 6 g Nutella®-t.

Kaunista kuldsete suhkrupärlitega.

Et voila !