

# Коледен бисквитен сандвич с Nutella®

Easy

14 Portions

1 h 20 min



## ПРОДУКТИ

140 г пудра захар

260 г меко масло

2 жълтъка

440 г брашно

210 г Nutella®

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



**1**

Смесете всички съставки заедно до получаване на стегнато тесто.



**2**

Покрийте купата с прозрачно фолио и я оставете да престои в хладилника 30 минути.



**3**

Разточете тестото върху лист хартия за печене до дебелина на слоя 4 мм.



4

Изрежете бисквитки с помощта на формичка за сладки с диаметър 7 см.

Поръсете щампата с брашно и я отърсете, ако полепналото по нея брашно е прекалено много.

След това натиснете щампата върху бисквитката така, че да се отпечата рисунката (не натискайте прекалено силно, защото тестото ще залепне за щампата).



5

Загрейте фурната до 180°C (356°F), като поставите скалата на средна позиция.

Наредете бисквитките в тава, покрита с хартия за печене, и ги печете 12-15 минути.

Извадете ги от фурната и ги оставете да изстинат.

След това намажете половината бисквитки с по 15 г Nutella® и ги сглобете с другата половина.