

Бадемови масленки с Nutella®

Easy

30 Portions

3 h 0 min



ПРОДУКТИ

250 г студено масло, нарязано на кубчета

125 г пудра захар

300 г сладкарско брашно

125 г смлени бадеми

5 г фина сол

150 г Nutella®

захарни перли за украса

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Пресейте заедно сладкарското брашно и пудрата захар.

Добавете смлените бадеми и солта.

Прибавете маслото и разбъркайте, но без да прекалявате.



2

Разточете тестото върху хартия за печене до дебелина на слоя $\frac{1}{2}$ см.

Покрийте с прозрачно фолио и го оставете да престои в хладилника 2 часа.



3

Изрежете от тестото коледни формички (елхи, снежни човеци, звезди, топки и т.н.).

Наредете ги в тава, покрита с хартия за печене. Поставете тавата на скарата във фурната на средно положение и печете на 180°C (355°F), докато сладките добият златистокафяв загар (около 15 минути).

**4**

Извадете от фурната и оставете сладките да изстинат.

След това с помощта на шприц украсете всяка сладка с 5 г Nutella®. Ако искате, може да добавите малко захарни перли.

Et voila!