

Изрязани сандвич бисквити с Nutella®

Medium

5 Portions

2 h 0 min



ПРОДУКТИ

250 г меко масло

150 г пудра захар

500 г брашно

1 яйце

1 шушулка ванилия

щипка сол

200 г Nutella®

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Разцепете с нож ваниловата шушулка по дължина и изстържете семената.

В купа смесете маслото, пудрата захар, яйцето, ваниловите семена и солта.

Разбъркайте малко, докато се размесят добре съставките, но без да прекалявате.



2

Добавете пресятото брашно и отново разбъркайте малко.

Омесете сместа на топка, завийте я в прозрачно фолио и оставете да престои 1 час в хладилника.



3

Извадете тестото от хладилника и го разрежете с нож на 2 половини.

Поставете всяка половинка между два листа хартия за печене и разточете до дебелина 3 мм.

Оставете двата пласта да престоят в хладилника поне 10 минути (за идеални резултати - 1 час).

4

Извадете 2-та пласта от хладилника.

С помощта на кръгла формичка за сладки с диаметър 6 см изрежете бисквитени формички от единия пласт, които ще служат за основа.

Със същата кръгла формичка за сладки изрежете бисквитени формички от втория пласт, които ще служат за капак.

Като използвате по-малки различни по вид формички за сладки, изрежете различни фигурки от средата на всяко капаче на бисквитката.

Печете на скарата в средата на фурната на 180°C (350°F) за около 8-10 минути.

Извадете от фурната и оставете да изстинат.

5

Като си служите с шприц, сложете 8 г Nutella® върху всяка основа на бисквитка (без дупка).

След това я покрийте с капаче, като леко притиснете така, че Nutella® малко да се повдигне през дупката в средата.



Et voila!