

Mandlové piškotové zákusky se sladkou tečkou Nutella®

Střední

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 24 PORCÍ

120 g pomazánky Nutella®

70 g rozpuštěného másla

50 g hladké mouky

130 g moučkového cukru

70 g mandlové mouky

4 bílky

POSTUP



1

V misce smísíme prosátou hladkou mouku s-moučkovým cukrem a-mandlovou mouku.

Pak přidáme bílky a-nakonec rozpuštěné máslo.

Směs jemně promícháme a-dáme na-1-hodinu do-ledničky.



2

Přehřejeme troubu na-180 °C-(355 °F)

Formičky vysoké přibližně 4-cm-a-široké 2,5 cm-vymažeme a-vysypeme moukou.

Formičky plníme směsí do-dvou třetin.

Naplněné formičky dáme na-plech na-pečení a-pečeme po-dobu 12-minut na-mřížce umístěné ve-středu trouby.

**3**

Cukroví vyndáme z-trouby a-před vyjmutím z-formiček necháme pár minut zchladnout.

Po-vyjmutí uděláme na-vrcholku dortíků opatrně dřívkem malý důlek.

Cukrářským sáčkem s-hladkou trubičkou plníme důlky pomazánkou Nutella[®], zhruba po-4-g.

-

Vrchol dortíku dozdobíme 1-g-pomazánky Nutella[®].

Pocukrujeme moučkovým cukrem a-podáváme.