

Mandlový shortbread s pomazánkou Nutella®

Snadné

3 h 0 Min.



SUROVINY

NA 30 PORCÍ

300 g hladké mouky

125 g moučkového cukru

125 g mletých mandlí

5 g jemné soli

250 g studeného másla nakrájeného na kostky

150 g pomazánky Nutella®

cukrové perly na dekoraci

POSTUP



1

Společně prosejeme hladkou mouku a moučkový cukr.

Přidáme mleté mandle a sůl.

Rychle zapracujeme studené máslo a bez přílišného míchání spojíme na hladké těsto.



2

Těsto vyválíme na listu papíru na pečení na plát silný 0,5 cm.

Přikryjeme potravinářskou folií a dáme na 2 hodiny odpočinout do lednice.



3

Z odleželého těsta vykrajujeme vánoční motivy (vánoční stromky, sněhuláky, hvězdy, srdíčka, apod.).

Vykrojené tvary skládáme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do trouby vyhřáté na 180°C (355°F) a pečeme asi 15 minut na mřížce ve středu trouby, až cukroví získá zlatohnědou barvu.

**4**

Upečené sušenky vyndáme z trouby a necháme úplně vychladnout.

Pak zdobíme pomocí cukrářského sáčku jednotlivé sušenky po 5 gramech pomazánky Nutella®. Dle libosti přidáme cukrové perly.