

Vánoční sendvičové shortbread s pomazánkou Nutella®

Snadné

1 h 20 Min.



SUROVINY

NA 20 PORCÍ

170 g hladké mouky

55 g cukru krupice

100 g rozpuštěného másla

špetka soli

$\frac{3}{4}$ lžičky (1,5 g) směsi koření na zázvorové perníčky

100 g pomazánky Nutella®

KROKY



- 1** Do mísy prosejeme mouku, přidáme ostatní ingredience, kromě pomazánky Nutella®, a vypracujeme hladké tvárné těsto.



- 2** Těsto vyválíme mezi dvěma listy papíru na pečení na plát silný asi 4 mm a dáme na 30 minut odležet do lednice.



- 3** Pomocí cukrářského vykrajovátko nebo podle šablony, kterou si vyrobíme z kartonu podle vlastní fantazie, vykrajujeme z těsta tvary. Skládáme je na plech vyložený pečicím papírem.

Pak vykrajené tvary dáme na 30 minut vychladit do lednice.



4

Předehřejeme troubu na 160 °C (320 °F) a mřížku umístíme do středu trouby.

Vložíme plech s vykrájenými tvary a pečeme 10–11 minut. Po upečení necháme vychladnout na plechu.

Cukrářský sáček s hladkou trubičkou s malým otvorem, o průměru asi 2 mm, naplníme pomazánkou Nutella®. Na polovinu upečených vychladlých sušenek nanášíme pomocí sáčku pomazánku Nutella®, na každou asi 5 g, a slepíme je s druhou polovinou sušenek.

Případně cukroví pomazánkou Nutella® dozdobíme.