

RECEPT

Sušenky Spekulatius s pomazánkou Nutella®

Střední

12 h 30 Min.



SUROVINY

NA 25 PORCÍ

- 300 g hladké mouky
- 200 g rozpuštěného másla
- 1 vejce
- 250 g hnědého cukru
- 150 g pomazánky Nutella®
- 1 čajová lžička mleté skořice
- ½ čajové lžičky mletého hřebíčku
- ½ čajové lžičky mletého muškátového oříšku
- 1 čajová lžička sušeného droždí
- špetka soli
- zlaté korálky na ozdobení



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



1

Tento krok doporučujeme, abyste udělali večer před pečením.

Do mísy prosejeme trochu mouky se špetkou soli a sušeným droždím.

V další míse vařečkou smísíme rozpuštěné máslo, vejce a hnědý cukr, pak přidáme koření a všechny ingredience spojíme.



2

Tuto směs nalijeme do moučné směsi a hmotu mícháme, dokud se i tyto ingredience nespojí na hladké těsto.

Vytvoříme koule a těsto necháme přikryté potravinovou fólií odpočívat v lednici alespoň 12 hodin, nejlépe přes noc.



3

Příští den předehřejeme troubu na 180 °C (356 °F).

Odleželé těsto vyválíme na plát silný 3 mm.

**4**

Vykrajovátky různých tvarů z těsta vykrojíme 25 sušenek, o hmotnosti přibližně 7g.

Jakmile je máme hotové, přendáme je na plech vyložený papírem na pečení.

Sušenky pečeme ve vyhřáté troubě 12 minut na střední mřížce trouby. Výsledné sušenky musí být měkké.

Vyndáme sušenky z trouby a necháme je vychladnout.

**5**

Lžící potíráme sušenky po 6-ti gramech pomazánky Nutella®.

Ozdobíme zlatými kuličkami.