

RECEPT

# Vánoční slepované sušenky s náplní Nutella®

Snadné

1 h 20 Min.



## SUROVINY

**NA 14 PORCÍ**

440 g hladké mouky

140 g cukru moučka

260 g změkčeho másla

2 vaječné žloutky

210 g pomazánky Nutella®



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

## POSTUP



- 1** | Do mísy prosejeme mouku s cukrem. Přidáme na kousky nakrájené máslo a žloutky.



- 2** | Všechny ingredience v míse zpracujeme, až se nespojí na hladké těsto.
- Mísu s těstem překryjeme potravinovou fólií a dáme na 30 minut do lednice odležet.



- 3** | Odleželé těsto vyválíme na listu papíru na pečení na plát silný 4 mm.



**4**

Kulatým cukrářským vykrajovátkem o průměru 7 cm vykrajujeme kolečka.

Pomůžeme razítkem na sušenky a přebytek mouky oklepeme.

Poté do vykrojených koleček razítkem vytlačíme vzor. Ujistíme se, že otisky na cukroví jsou zřetelné. Pozor, netlačíme příliš silně, jinak bude těsto na razítku zůstávat.



**5**

Předehřejeme troubu na 180 °C (356 °F) a mřížku umístíme do středu trouby.

Vykrojená kolečka s obtisknutým vzorem naskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme 12–15 minut.

Po upečení necháme sušenky vychladnout.

Pak potřeme polovinu koleček pomazánkou Nutella®, po 15 gramech na každé, a slepíme se zbývajícími sušenkami.