

RECEPT

# Vánoční kočí jazyčky s pomazánkou Nutella®

Střední

45 Min.



## SUROVINY

**NA 10 PORCÍ**

25 g másla (pokojové teploty)

12 g cukru krupice

1 vaječný bílek

30 g prosáté mouky

120 g pomazánky Nutella®



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

## POSTUP



1

Troubu předehřejeme na 200°C.

V misce rozšleháme máslo pokojové teploty s cukrem.

Poté přidáme vaječný bílek a prosátou mouku a vše smícháme pomocí silikonové stěrky.



2

Opět šablonku položíme vedle, naplníme těstem a postup opakujeme.

Plech s tvary těsta vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C, na střední mřížku a pečeme 3-4 minuty.



3

Opět šablonku položíme vedle, naplníme těstem a postup opakujeme.-

Plech s tvary těsta vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C, na střední mřížku a pečeme 3 – 4 minuty.



**4**

Upečené tvary necháme vychladnout.

Pak sušenky namažeme pomazánkou Nutella®, asi 3 g na jeden kus, přiklopíme sušenkou stejného tvaru a lehce přitiskneme. Celý postup opakujeme, dokud všechny sušenky neslepíme.

Nejlépe chutnají čerstvé.