

RECEPT

Vykrajované cukroví s pomazánkou Nutella®

Sřední

2 h 0 Min.



SUROVINY

NA 5 PORCÍ

250 g změkklého másla

150 g cukru moučka

1 vejce

1 vanilkový lus

špetka soli

500 g hladké mouky

200 g pomazánky Nutella®



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

POSTUP



1

V misce smícháme máslo, prosátý moučkový cukr, vejce, semínka vyškrábnutá z vanilkového lusku a sůl.

Mícháme krátce tak, aby se všechny suroviny spojily, ale ne příliš dlouho.



2

Přidáme prosátou mouku a opět krátce pomícháme.

Těsto zpracujeme do koule, zabalíme do potravinové fólie a necháme 1 hodinu odležet v lednici.



3

Odleželé těsto vyndáme z lednice a nožem rozkrojíme na 2 díly.-

Každý díl vyválíme mezi 2 archy papíru na pečení na plát silný 3 mm.-

Tyto vyválené pláty dáme odležet do lednice alespoň na 10 minut, ideálně na 1 hodinu.



4

Vyndáme vyválené pláty z lednice.

Pomocí kulatého vykrajovátka o průměru 6 cm vykrajíme z jednoho plátu kolečka jako základ.

Pomocí stejného kulatého vykrajovátka vykrajíme z druhého plátu kolečka jako horní vrstvu.

Pomocí vánoční šablony z prostřední části horních sušenek vykrajíme tvary.

Pečeme na středním roštu trouby při 180°C přibližně 8-10 minut.

Vytáhneme z trouby a necháme vychladnout.



5

Na každou sušenku bez vykrojeného otvoru namažeme 8 g pomazánky Nutella®.

Poté ji přiklopíme horní sušenkou s otvorem a lehce stiskneme, aby vrstva pomazánky Nutella® mírně stoupla do vykrojeného otvoru.