

RECEPT

Sušenky Frollini plněné pomazánkou Nutella®

Střední

2 h 40 Min.



SUROVINY

NA 10 PORCÍ

150 g měkkého másla

75 g moučkového cukru

150 g mouky

3 natvrdo uvařené vaječné žloutky

75 g škrobu (bramborového nebo kukuřičného)

1 vanilkový lusk

špetka soli

150 g pomazánky Nutella®



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

POSTUP



1

Připravíme si natvrdo uvařené vaječné žloutky. Necháme je vychladnout a pak propasírujeme.

V další misce prosejeme moučkový cukr s moukou a škrobem.



2

Vanilkový lusk podélně rozřízneme a vydlabeme semínka.

Utřeme měkké máslo s moučkovým cukrem, přidáme mouku, škrob, propasírované žloutky, semínka vanilky a špetku soli a vypracujeme homogenní těsto, ale zpracovávání nepřezene.



3

Těsto nožem rozpůlíme a na dvou pergamenových papírech vyválíme na tloušťku 5 mm.

Vyválené těsto přikryjeme a necháme pár hodin (ideálně celou noc) odpočívat v ledničce.

4

Chlazená těsta vyndáme z lednice.

Z jedné půlky vykrajujeme kulatým cukrářským vykrajovátkem o průměru 7 cm kolečka na spodní části.

Postup zopakujeme u druhé půlky těsta a získáme vrchní části sušenek.

Vykrajovátky s vánočními motivy vyřízneme u druhé várky koleček ve středu otvory.

Kolečka přendáme na plech na pečení vyložený pergamenovým papírem a pečeme na mřížce ve středu trouby přibližně 8–10 minut při teplotě 180 °C (355 °F).

Sušenky vyndané z trouby necháme vychladnout.



5

Cukrářský sáček naplníme pomazánkou Nutella® a hmotu vytlačujeme na sušenky bez dírky, pak přiklopíme kolečky s otvory, přimáčkneme, takže Nutella® ve středovém otvoru mírně překypuje (na každou sušenku počítáme s 15 gramy pomazánky Nutella®).

Pocukrujeme moučkovým cukrem.

