

RECEPT

Sušenky plněné pomazánkou Nutella®

Obtížné

1 h 40 Min.



SUROVINY

NA 10 PORCÍ

25–30 SUŠENEK

450 g hladké mouky

250 g másla

150 g moučkového cukru

1 vejce

1 žloutek

1 vanilkový lusk

Sůl podle chuti

150 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

Na ozdobu

Moučkový cukr



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

POSTUP

**1**

Z mouky a studeného másla vytvořte drobenku. Přidejte moučkový cukr, dřev z vanilkového lusku, špetku soli a vejce. Smíchejte vše dohromady a vytvořte hladké, jednolitě těsto. Vytvarujte z něj kouli, lehce ji zploštěte a dejte alespoň na hodinu do lednice. Po vyjmutí z lednice ho nechte 10 minut při pokojové teplotě a pak ho vyválejte.

**2**

Vykrajovačkem na sušenky nebo na pečivo vykrajujte sušenky různých tvarů. Položte je na plech vyložený pečicím papírem a dejte na 10 minut péct do trouby vyhřáté na 180 °C.

**3**

Pomazánkou Nutella® naplňte zdobící sáček a naneste ji na polovinu vychladlých sušenek. Spojte je se zbylými sušenkami stejných tvarů. Posypte je moučkovým cukrem a podávejte.

**Podávejte s nadšením. Recept sdílejte s
hashtagem #nutellarecept**