

# Křehké kaštanové slepované sušenky s pomazánkou Nutella®

Snadné

1 h 30 Min.



## SUROVINY

### NA 10 PORCÍ

#### Suroviny na křehké těsto:

200 g hladké mouky

50 g kaštanové mouky

50 g mandlové mouky

1 sáček vanilkového cukru

80 g jemného třtinového cukru

1/2 lžičky prášku do pečiva

200 g másla

2 žloutky

150 g pomazánky Nutella® (15 g pomazánky Nutella® na 1 porci)

## KROKY

- 1 Na vál prosejeme všechny smíchané druhy mouky, přidáme třtinový a vanilkový cukr a prášek do pečiva. Přidáme studené máslo. Všechny ingredience nasekáme nožem na jemný písek. Přidáme žloutky a energicky uhněteme těsto do koule.
- 2 Kouli zploštíme, zabalíme do potravinové fólie a vložíme do lednice minimálně na 2 hodiny.
- 3 Po uplynutí této doby vyválíme těsto o tloušťce asi 5 mm. Sklenkou vyřezáváme kolečka. Sušenky položíme na plech vyložený papírem na pečení. Pečeme při teplotě 180 °C asi 15 minut.
- 4 Po upečení přesuneme sušenky na mřížku, aby vystydly. Vychladlé sušenky ukládáme po dvou kusech, které k sobě slepíme pomazánkou Nutella®.