

# Máslové sušenky s pomazánkou Nutella®

Střední

30 Min.



## SUROVINY

### NA 6–8 PORCÍ

- 350 g hladké mouky
- 130 g mandlové mouky
- 120 g hnědého cukru
- špetka soli (1/8 nebo 1/16 čajové lžičky)
- 3 žloutky
- 200 g studeného másla
- 50 g hoblin hořké čokolády
- 15 g pomazánky Nutella® na sušenku

## POSTUP



**1** | Předehřejte troubu na 190 °C a posypte linku moukou.



**2** | Dejte mouku, mandlovou mouku, cukr, sůl, 3 žloutky a kousky studeného másla na linku nebo do mísy.



**3** | Těsto krátce prohněťte a vmíchejte do něj čokoládové hoblinky.

**4**

Vložte na 30 minut do chladničky. Po vyndání těsto rozkrojte tak, aby bylo na jeden prst široké.

**5**

Rozložte sušenky na pečicí papír, udělejte palcem uprostřed důlek a pečte je 10–12 minut.

**6**

Na povrchu je ozdobte pomazánkou Nutella®.

**Sdílejte recept s hashtagem #nutellarecept**