

# Srdíčkové cukroví s pomazánkou Nutella®

Snadné

40 Min.



## SUROVINY

### NA 15 PORCÍ

1 vejce

250 g mouky

135 g másla

100 g cukru

špetka soli (1/8 až 1/16 čajové lžičky)

15 g pomazánky Nutella® na sušenku

## POSTUP



- 1 V míse smíchejte máslo s cukrem. Přidejte vejce a postupně také prosátou mouku.



- 2 Těsto nechte několik hodin odpočívat v lednici. Na čistém povrchu těsto rozválejte na tloušťku zhruba 3 mm.



- 3 Pomocí vykrajovátek ve tvaru srdce vytvořte jednotlivé sušenky.

**4**

Pečte je 15 minut na pergamenovém papíru v troubě vyhřáté na 190 °C.

**5**

Sušenky nechte vychladnout a ozdobte je pomazánkou Nutella® (zhruba 15 g na každou).

**Sdílejte recept s hashtagem #nutellarecept**