

RECEPT

# Sušenky s pomazánkou Nutella®

Obtížné

10 Porce

40 Min.



## SUROVINY

NA 10 PORCÍ

## 20 SUŠENEK

450 g hladké mouky

100 g mletých lískových oříšků

150 g třtinového cukru

160 g másla

1 vejce

180 g javorového sirupu nebo medu

Sůl podle chuti

### Na ozdobu

150 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

Barevné cukrové sypaní



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

## POSTUP



- 1 Smíchejte všechny suché přísady: mouku, cukr, mleté lískové oříšky a špetku soli. Přidejte změkklé máslo a znovu promíchejte. Vejce rozšlehejte spolu s javorovým sirupem nebo medem a poté přidejte do směsi.



- 2 Míchejte, dokud nevznikne jednodílná směs, ale pozor, abyste ji nepřemíchali. Pokud těsto příliš lepí, přidejte špetku mouky. Těsto vytvarujte do koule, přikryjte ji utěrkou a dejte alespoň na dvě hodiny do lednice.



**3**

Přehřejte troubu na 180 °C. Těsto položte na pomoučený váh. Nepracujte s ním dlouho, aby nezměklo. Pomocí vykrajovátek na sušenky rychle vykrajujte požadované tvary. První polovinu sušenek nechte tak, jak jsou (plné), do druhé poloviny vykrojte malými vykrajovátky ozdobné tvary. Sušenky položte na plech vyložený pečicím papírem a pečte 12 minut. Před zdobením nechte sušenky důkladně vychladnout.



**4**

Na každou plnou sušenku dejte lžičku pomazánky Nutella®, rozetřete ji a slepte se sušenkou s otvorem. Na závěr posypte sušenky barevným sypáním.

**Nadšení nikdy nevyjde z módy. Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept**