

RECEPT

Dvoubarevné sušenky s pomazánkou Nutella®

Střední

12 Porce

1 h 0 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

110 g másla

75 g moučkového cukru

2 žloutky

40 g najemno nasekaných mandlí

190 g hladké mouky

sůl na dochucení

55 g másla

38 g moučkového cukru

1 žloutek

15 g najemno nasekaných mandlí

70 g hladké mouky

5 g kakaa

sůl na dochucení

vaječný bílek na dochucení

120 g pomazánky Nutella® (10 g/porce)



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

POSTUP



1

Světlé těsto: smícháme máslo, cukr a špetku soli. Přidáme žloutky a poté mouku s mandlemi. Těsto uhněteme a necháme 30 minut odpočinout v lednici. Kakaové těsto: opakujeme stejný postup se surovinami na kakaové těsto.



2

Na pomoučené pracovní ploše vyválíme první těsto do tvaru obdélníku o tloušťce 1 cm. Vyválené těsto potřeme našlehaným bílkem. Celý proces zopakujeme s kakaovým těstem. Těsto nakrájíme na obdélníčky a umístíme je na plech s papírem na pečení. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 20 minut.

**3**

Vytáhneme z trouby a necháme vychladnout. Poté pomocí tenké vrstvy pomazánky Nutella® slepíme jednu kakaovou sušenku se dvěma světlými sušenkami.

Tvary, barvy, chutě... na vašem stole.