

RECEPT

# Baci di Dama (italské lískooříškové sušenky) s pomazánkou Nutella®

Snadné

8 Porce

30 Min.



## SUROVINY

### NA 8 PORCÍ

300 g hladké mouky

300 g opražených lískových oříšků

200 g cukru

200 g změkklého másla

1 sáček prášku do pečiva

1 vejce

#### Na dokončení

120 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



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

## POSTUP

**1**

Na sušenky smíchejte v míse všechny suroviny a vytvořte hladkou, soudržnou směs. Zformujte ji do koule, přikryjte potravinářskou fólií a nechte alespoň hodinu odpočívat v lednici.

**2**

Po hodině těsto jemně propracujte na pomoučněném válu a oddělujte z něho kuličky o velikosti poloviny vlašského ořechu. Položte je na plech na pečicí papír a jemně je zmáčkněte. Pečte v troubě předehřáté na 150 °C po dobu 10 minut. Nechte vychladnout na mřížce.

**3**

Vždy dvě sušenky slepujte k sobě pomazánkou Nutella®. Práci si usnadníte, když pomazánku dáte do zdobícího sáčku.

**Jemný polibek... A navrch tak sladký! Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept**