

Mandľové piškótové koláčiky s Nutellou®

Medium

1 h 30 min



Zložiek

na 24 porcie

- 120 g Nutelly®
- 70 g roztopeného masla
- 50 g hladkej múky
- 130 g práškového cukru
- 70 g mandľovej múky
- 4 bielky

KROKY



1

V miske zmiešajte preosiatu múku s práškovým cukrom a mandľovou múkou.

Potom pridajte bielky a nakoniec roztopené maslo.

Jemne premiešajte a zmes odložte do chladničky na 1 hodinu.



2

Rúru predhrejte na 180 °C (355 °F).

Formičky vysoké asi 4 cm a široké približne 2,5 cm vymastite maslom a vysypte múkou.

Každú formičku naplňte zmesou do 2/3.

Naplnené formičky uložte na plech a pečte 12 minút na rošte v strede rúry.



3

Vyberte z rúry, nechajte niekoľko minút vychladnúť a až potom vyklopte koláčiky z formičiek.

Na vrchu koláčikov urobte špáradlom malý otvor.

Zdobiacim vrecúškom naplňte každý otvor 4 g Nutelly.

Vrch ešte ozdobte 1 g Nutelly®.

Pred podávaním posypte práškovým cukrom.