

Krehké mandľové pečivo s Nutellou®

Easy

3 h 0 min



Zložiek

na 30 porcie

250 g studeného masla nakrájaného na kocky

125 g práškového cukru

300 g hladkej múky

125 g mandľovej múčky

5 g jemná soľ

150 g Nutella®

cukrové perličky na ozdobenie

KROKY



1

Hladkú múku preosejte spolu s práškovým cukrom.

Vsypte mandľovú múčku a soľ.

Pridajte maslo a jemne spolu zmiešajte.



2

Na papieri na pečenie vyváľajte cesto s hrúbkou 0,5 cm.

Prikryte ho potravinárskou fóliou a nechajte 2 hodiny v chladničke odpočinúť.



3

Z cesta vykrojte sušienky s vianočným motívom (vianočný stromček, snehuliakov, hviezdy, guľôčky a pod.).

Poukladajte ich na plech vystlaný papierom na pečenie a vložte do rúry na strednú úroveň, pečte pri 180 °C (355 °F) do zlatista (približne 15 minút).

**4**

Sušienky vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.

Zdobiacim vrecúškom ozdobte každú sušienku 5 g Nutelly. Ak chcete, pridajte i zopár cukrových perličiek.