

RECIPE

# Vianočné mačacie jazýčky s Nutellou

Medium

45 min



## SUROVINY

### NA 10 PORCIE

25 g masla (izbovej teploty)

12 g kryštálového cukru

1 vaječný bielok

30 g preosiatej múky

120 g nátierky Nutella®



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## KROKY



1

- Rúru predhrejeme na 200 °C.
- V miske rozšľaháme maslo izbovej teploty s cukrom.
- Potom pridáme preosiatu múku a vaječný bielok a zmiešame pomocou kuchárskej špachtle.



2

- Vykrajovačku položíme na plech vyložený papierom na pečenie a vyplníme ju cestom.



3

- Vykrajovačku zdvihneme.
- Opäť vykrajovačku položíme vedľa a postup opakujeme.
- Pečieme na strednom rošte rúry približne 3 – 4 minúty.

**4**

- Necháme vychladnúť.
- Na sušienky natrieme vždy po 3-g Nutelly, priklopíme sušienkou rovnakého tvaru a zľahka pritlačíme. Celý postup opakujeme, kým všetky sušienky nezlepíme.
- Najlepšie chutia čerstvé.