

RECEPT

Sušienky Speculoos s nátierkou Nutella®

Stredná

12 h 30 Min.



INGREDIENCIE

NA 25 PORCIÍ

300 g hladkej múky

200 g roztopeného masla

1 vajce

250 g hnedého cukru

150 g Nutelly®

1 čajová lyžička škoricového prášku

½ čajovej lyžičky mletého klinčeka

½ čajovej lyžičky mletého muškátového orieška

1 čajová lyžička droždia

štipka soli

zlaté guľôčky na dekoráciu



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1

Tento krok odporúčame urobiť noc vopred.

Do misky preosejte trocha múky so štipkou soli a čajovou lyžičkou droždia.

V ďalšej miske lyžicou zmiešajte roztopené maslo, vajce, hnedý cukor a pridajte korenie.



2

Túto zmes dajte do múky a dobre spolu vymiešate.

Z cesta vyformujte bochník, zabalte ho do potravinovej fólie a nechajte v chladničke 12 hodín odležať (odporúčame cesto nechať odpočinúť cez noc).



3

Na ďalší deň predhrejte rúru na 180 °C (356 °F).

Cesto vyváľajte na hrúbku 3 mm.

**4**

Formičkami rôznych tvarov vykrojte asi 25 sušienok po 7 g.

Hneď ich uložte na plech vystlaný papierom na pečenie.

Sušienky pečte 12 minút na strednom rošte rúry. Sušienky musia byť mäkké.

Vyberte ich z rúry a nechajte vychladnúť.

**5**

Lyžičkou sušienky potrite 6 g nátierky Nutella®.

Ozdobte zlatými guľôčkami.