

RECEPT

# Vanilkové sušienky Kipferl (vanilkové polmesiačky) s nátierkou Nutella®

Jednoduché

1 h 40 Min.



## INGREDIENCIE

**NA 16 PORCIÍ**

120 g mäkkého masla

45 g cukru

60 g mletých mandlí

140 g hladkej múky

120 g nátierky Nutella®

1 vanilkový struk



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

## POSTUP



1

Vanilkový struk nožom po dĺžke rozrežte a vyškrabnite semienka.

Maslo nakrájané na malé kocky zmieste s cukrom a vanilkou.



2

Pridajte mleté mandle, múku a vypracujte cesto. Misku prikryte potravinárskou fóliou a cesto odložte do chladničky na 30 minút.

Rúru predhrejte na 170 °C (340 °F) a rošt zasunúť do stredu rúry.



3

Z malého množstva cesta tvarujte polmesiačky a uložte ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Postupne z cesta vyformujte 16 sušienok.

Pečte 15 minút (kým nebudú jemne zlatisté).

Vyberte ich z rúry a nechajte úplne vychladnúť.

**4**

Kým chladnú, Nutellu® v malej miske zohrejte nad parou v hrnci s 500 ml vriacej vody. Nechajte ju zohrievať 5 minút, aby sa roztopila.

Každú sušienku do polovice namočte do tekutej nátierky Nutella®.

Sušienky nechajte tuhnúť asi 20 minút.