

RECEPT

Vianočné zlepované sušienky s náplňou Nutella®

Jednoduché

1 h 20 Min.



INGREDIENCIE

NA 14 PORCIÍ

140 g práškového cukru

260 g mäkkého masla

2 žĺtky

440 g hladkej múky

210 g nátierky Nutella®



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

POSTUP



1

Všetky přísady zmiešajte...



2

... až kým sa cesto nespojí.

Nádobu prikryte potravinárskou fóliou a vložte do chladničky na 30 minút.



3

Vyváľajte cesto s hrúbkou 4 mm.



4

Sušienky vykrajujte okrúhlou vykrajovačkou s priemerom 7 cm.

Pečiatky na ozdobenie poprášite múkou, prebytočnú sklepte.

Potom vykrojené sušienky „opečiatkujte“ tak, aby okraje sušienok mierne vystúpili (netlačte príliš silno, inak cesto príliš k pečiatke).



5

Rúru predhrejte na 180 °C (356 °F) a rošt zasuňte do stredu rúry.

Sušienky pečte na plechu vystlanom papierom na pečenie 12 – 15 minút.

Vyberte ich z rúry a nechajte vychladnúť.

Potom ich po dvoch zlepte 15 g nátierky Nutella®.