

RECEPT

Vianočné mačacie jazýčky s nátierkou Nutella®

Stredná

45 Min.



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

25 g masla (izbovej teploty)

12 g kryštálového cukru

1 vaječný bielok

30 g preosiatej múky

120 g nátierky Nutella®



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

POSTUP



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 nátierky Nutella[®], priklopíme sušienkou rovnakého tvaru a zľahka pritlačíme. Celý postup opakujeme, kým všetky sušienky nezlepíme.

Najlepšie chutia čerstvé.