

RECEPT

Vykrajované cukrovinky s nátierkou Nutella®

Stredná

2 h 0 Min.



INGREDIENCIE

NA 5 PORCIÍ

250 g zmäknutého masla

150 g práškového cukru

500 g hladkej múky

1 vajce

1 tobolka vanilky

štipka soli

200 g nátierky Nutella®



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

POSTUP



1

Tobolku vanilky pozdĺžne rozkrojíme a vyberieme semienka.

V miske zmiešame maslo, práškový cukor, vajcia, vanilkové semienka a soľ.

Miešame krátko tak, aby sa všetky suroviny spojili, ale nie príliš dlho.



2

Pridáme preosiatu múku a opäť krátko pomiešame.

Zmiesime zmes do gule, obalíme potravinárskou fóliou a necháme cesto 1 hodinu odležať v chladničke.



3

Cesto vyberieme z chladničky a nožom rozkrojíme na 2 diely.

Každý diel vyváľame medzi 2 hárkami papiera na pečenie na hrúbku 3 mm.

Tieto pláty dáme odležať do chladničky aspoň na 10 minút (ideálne na 1 hodinu).



4

Vyváľané pláty vyberieme z chladničky.

Pomocou okrúhlej vykrajovačky s priemerom 6 cm vykrojíme z jedného plátu kolieska ako základ.

Pomocou rovnakej okrúhlej vykrajovačky vykrajujeme z druhého plátu kolieska ako hornú vrstvu.

Pomocou vianočnej šablóny zo stredu vrchných sušienok vykrajujeme tvary.-

Pečieme na strednom rošte rúry pri 180°C približne 8 – 10 minút.

Vytiahneme z rúry a necháme vychladnúť.



5

Na každú sušienku bez vykrojeného otvoru natrieme 8 g nátierky Nutella®.

Potom ju priklopíme hornou sušienkou a zľahka stlačíme, aby vrstva nátierky Nutella® mierne stúpila do vykrojeného otvoru.