

RECEPT

Perníkové postavičky s nátierkou Nutella®

Stredná

2 h 10 Min.



INGREDIENCIE

NA 20 PORCIÍ

- 60 g mäkkého masla
- 50 g hnedého cukru
- 60 g medu
- 1 žĺtok
- 190 g hladkej múky
- 2 g zmesi perníkového korenia
- 2,5 g sódy bikarbóny
- štipka soli
- 120 g nátierky Nutella®
- 50 g práškového cukru
- 1 polievková lyžica šťavy z citróna



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

POSTUP



1

Rúru predhrejte na 160 °C (320 °F) a rošt zasunúť do stredu rúry.

V miske zmiešajte maslo s cukrom a medom, potom pridajte žĺtok.

V druhej miske zmiešajte múku, korenice a sódu bikarbónu.

Do prvej misy pridajte múčnu zmes a miešajte 1 minútu.

Zabalte do potravinovej fólie a nechajte 1 hodinu schladnúť.



2

Vyváľajte cesto na hrúbku 4 mm.



3

Z cesta vykrajujte sušienky v tvare postavičiek (alebo iné malé tvary, použite napr. aj sklenený pohár).

Sušienky uložte na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte 8 – 9 minút, prípadne jemne do zlatista. Nechajte na plechu 15 minút vychladnúť.

**4**

Vždy dve medovníkové postavičky zlepte 6 g nátierky Nutella®

Na polevu zmiešajte práškový cukor so šťavou z citróna pridávanou vždy po polovici čajovej lyžičky, kým nevznikne hladká pasta. Polevou naplňte zdobiace vrecúško. Každú sušienku ozdobte polevou.