

RECEPT

Sušienky Frolliny plnené nátierkou Nutella®

Stredná

2 h 40 Min.



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

150 g mäkkého masla

75 g práškového cukru

150 g hladkej múky

3 natvrdo uvarené žĺtky

75 g škrobu (zemiakového alebo kukuričného)

1 vanilkový struk

štipka soli

150 g nátierky Nutella®



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

POSTUP



1

Vajíčka uvarte natvrdo a odstráňte bielok. Nechajte vychladnúť a potom žĺtky cez sitko prepasírujte.

Do samostatnej misky preosejte práškový cukor s múkou a škrobom.



2

Vanilkový struk rozrežte po dĺžke a vyškrabnite z neho semienka.

Mäkké maslo vymiešajte s práškovým cukrom, múkou a škrobom, prepasírovanými žĺtkami, semienkami vanilky a štipkou soli na kompaktnú zmes.



3

Nožom cesto rozdeľte na 2 časti a každú časť vyváliaajte na hrúbku 5 mm.

Tieto 2 pláty zakryte a nechajte odpočinúť v chladničke niekoľko hodín (najlepšie cez noc).

4

Obidva pláty vyberte z chladničky.

Okrúhlu vykrajovačkou s priemerom 7 cm vykrojte z jedného plátu cesta sušienky na spodnú časť hotových sušienok.

Tou istou kruhovou vykrajovačkou vykrojte sušienky z druhého plátu cesta na vrchnú časť sušienok.

Na vrchných sušienkach vyrežte formičkami vianočné motívy.

Sušienky rozložte na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte v rúre na strednom rošte pri 180 °C (355 °F) približne 8 – 10 minút.

Po vybratí z rúry sušienky nechajte vychladnúť.

5

Zdobiacu vrecúško naplňte Nutellou®, spodné sušienky natrite a zakryte sušienkami s otvormi tak, aby Nutella® zo stredového otvoru trochu vytekla (počítajte s 15 g nátierky Nutella® na každú sušienku).

Vrch posypte práškovým cukrom.

