

RECEPT

# Sušienky plnené nátierkou Nutella®

Ťažká

1 h 40 Min.



## INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

## 25 – 30 SUŠIENOK

450 g hladkej múky

250 g masla

150 g múčkového cukru

1 vajce

1 žĺtok

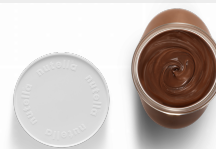
1 vanilkový struk

soľ podľa chuti

150 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

**Na ozdobu:**

Múčkový cukor



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

## POSTUP

**1**

Z múky a-studeného masla vytvorte mrveničku. Pridajte múčkový cukor, dreň z-vanilkového struku, štipku soli a-vajce. Zmiešajte všetko dohromady a-vytvorte hladké, homogénne cesto. Vytvarujte z-neho guľu, zľahka ju-sploštite a-dajte aspoň na-hodinu do-chladničky. Po-vybratí z-chladničky cesto nechajte 10-minút pri izbovej teplote odpočívať a-potom ho-vyvalkajte valčekom.

**2**

Vykrajovačkou na-sušienky alebo na-pečivo vykrajujte sušienky ľubovoľných tvarov. Pokladajte ich na-plech vyložený papierom na-pečenie a-dajte na-10-minút piecť do-rúry vyhriatej na-180 °C.

**3**

Nátierkou Nutella® naplňte zdobiace vrecúško a naneste ju na polovicu vychladnutých sušienok. Spojte ich so zvyšnými sušienkami rovnakých tvarov. Posypte múčkovým cukrom a podávajte.

**Podávajte s nadšením. O recept sa podel'te  
hashtagom #nutellarecept**