

RECEPT

Šatôčky zdobené nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 0 Min.



SUROVINY

na 26 kusov, 13 porcií

160 g masla

150 g mäkkého polotučného tvarohu

150 g polohrubé mouky

štipka soli

1 lyžička citr. kôry

hrst' hladkej múky na podsypanie

plnka:

150 g mäkkého polotučného tvarohu

1 žltok

35 g práškoveho cukru

na ozdobu:

195 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP

- 1 Do misy preosejte múku spolu so štipkou soli. Pridajte zmäknuté a nakrájané maslo, tvaroh a trochu nastrúhanej citrónovej kôry. Všetko dôkladne prepracujte, až vznikne hladké cesto.
- 2 Tvaroh dajte do misky a prešľahajte so žĺtkom a práškovým cukrom.
- 3 Pracovnú plochu posypte múkou a cesto vyvaľkajte na polcentimetrový plát. Nakrájajte ho na štvorce veľkosti asi 6 × 6 cm.
- 4 Na každý štvorec dajte lyžicou kôpku tvarohovej plnky. Okraje cesta potom uprostred pevne spojte, aby sa pri pečení nerozišli.
- 5 Šatôčky poukladajte na plech vyložený papierom na pečenie. Vložte ich do rúry rozohriatej na 180 °C a pečte asi 15 minút do ružova.
- 6 Po upečení ich dozdobte pomocou cukrárskeho vrecúška nátierkou Nutella®.
- 7 Dobrú chuť!

Ako sa vám recept vydaril?

Zdieľajte fotky vašich receptov s hashtagom #todobrejedoma. Tešíme sa, že spoločne osladíme svet.