

Maslové sušienky s nátierkou Nutella®

Stredná

30 Min.



SUROVINY

NA 6–8 PORCIÍ

350 g hladkej múky

130 g mandľovej múky

120 g hnedého cukru

štipka soli (1/8 alebo 1/16 čajovej lyžičky)

3 žĺtky

200 g studeného masla

50 g hoblín horkej čokolády

15 g nátierky Nutella® na sušienku

POSTUP



1 | Predhrejte rúru na 190 °C a posypte linku múkou.



2 | Dajte múku, mandľovú múku, cukor, soľ, 3 žĺtky a kúsky studeného masla na linku alebo do misy.



3 | Cesto krátko prehnetzte a vmiešajte doň čokoládové hoblínky.

**4**

Vložte na 30 minút do chladničky. Po vybratí cesto pokrájajte tak, aby bolo na jeden prst široké.

**5**

Rozložte sušienky na papier na pečenie, urobte palcom uprostred jamku a pečte ich 10--12 minút.

**6**

Na povrchu ich ozdobte nátierkou Nutella®.

Zdieľajte recept s hashtagom #nutellarecept