

Srdiečkové koláčiky s nátierkou Nutella®

Jednoduché

40 Min.



SUROVINY

NA 15 PORCIÍ

1 vajce

250 g múky

135 g masla

100 g cukru

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

15 g nátierky Nutella® na jeden koláčik

POSTUP



- 1 V mise zmiešajte maslo s cukrom. Pridajte vajce a postupne aj preosiate múku.



- 2 Cesto nechajte niekoľko hodín odpočívať v chladničke. Na čistom povrchu cesto rozvaľkajte na hrúbku zhruba 3 mm.



- 3 Pomocou vykrajovačiek v tvare srdca vytvorte jednotlivé sušienky.

**4**

Pečte ich 15 minút na pergamenovom papieri v rúre vyhriatej na 190 °C.

**5**

Sušienky nechajte vychladnúť a ozdobte ich nátierkou Nutella® (zhruba 15 g na každú).

Zdieľajte recept s hashtagom #nutellarecept