

Dvojfarebné sušienky s NUTELLOU®



✓✓●
OBT

12
✂
PORC

15
📅
INGR

90
🕒
MIN

SUROVINY na 12 porcií



Na svetlé cesto

- ✔ 110 g masla
- ✔ 75 g práškového cukru
- ✔ 2 žĺtky
- ✔ 40 g najemno nasekaných mandlí
- ✔ 190 g hladkej múky
- ✔ soľ na dochutenie

Na kakaové cesto

- ✔ 55 g masla
- ✔ 38 g práškového cukru
- ✔ 1 žĺtok
- ✔ 15 g najemno nasekaných mandlí
- ✔ 70 g hladkej múky
- ✔ 5 g kakaa
- ✔ soľ na dochutenie

Na ozdobu

- ✔ vaječný žĺtok na dochutenie
- ✔ 120 g nátierky Nutella® (10 g/porcia)



PRVÝ KROK

Svetlé cesto: zmiešame maslo, cukor a štipku soli. Pridáme žĺtky a potom múku s mandľami. Cesto vymiesime a necháme 30 minút odpočinúť v chladničke. Kakaové cesto: opakujeme rovnaký postup so surovinami na kakaové cesto.

DRUHÝ KROK

Na pomúčenej pracovnej ploche vyvaľkáme prvé cesto do tvaru obdĺžnika s hrúbkou 1 cm. Vyvaľkané cesto potrieme našľahaným bielkom. Celý proces zopakujeme s kakaovým cestom. Cesto nakrájame na obdĺžničky a umiestnime ich na plech s papierom na pečenie. Pečieme v rúre predhriatej na 180 °C asi 20 minút.



TRETÍ KROK

Vytiahneme z rúry a necháme vychladnúť. Potom pomocou tenkej vrstvy Nutelly® zlepieme jednu kakaovú sušienku s dvoma svetlými sušienkami.

