

RECEPT

Sušienky s nátierkou Nutella®

Ťažká

10 Porcia

40 Min.



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

20 SUŠIENOK

450 g hladkej múky

100 g mletých lieskových orieškov

150 g trstinového cukru

160 g masla

1 vajce

180 g javorového sirupu alebo medu

Sol' podľa chuti

Na ozdobu:

150 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

Farebný cukrový posyp



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

POSTUP

**1**

Zmiešajte všetky suché prísady: múku, cukor, mleté lieskové oriešky a štipku soli. Pridajte zmäknuté maslo a znova premiešajte. Vajce rozšľahajte spolu s javorovým sirupom alebo medom a pridajte do zmesi.

**2**

Vypracujeme na hladké cesto, no pozor na premiesenie. Ak je hmota príveľmi lepivá, pridajte troška múky. Cesto vytvarujte do gule, prikryte utierkou a dajte aspoň na dve hodiny do chladničky.



3

Vyhrejte rúru na-180 °C. Cesto položte na-pomúčenú dosku a-vyvalkajte. Nepracujte s-ním prídlho, aby nezmäklo. Pomocou vykrajovačiek na-sušienky rýchle vykrajujte požadované tvary. Prvú polovicu sušienok nechajte tak, ako sú-(plné), do-druhej polovice vykrojte malými vykrajovačkami ozdobné tvary. Sušienky položte na-plech vyložený papierom na-pečenie a-pečte 12-minút. Pred zdobením nechajte sušienky dôkladne vychladnúť.



4

Na každú plnú sušienku dajte lyžičku nátierky Nutella®, rozotrite ju-a-zlepte so-sušienkou s-otvorom. Na-záver posypte sušienky farebným posypom.

Nadšenie nikdy nevyjde z módy. O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept