

RECEPT

Dvojfarebné sušienky s nátierkou Nutella®

Stredná

12 Porcia

1 h 0 Min.



INGREDIENCIE

NA 12 PORCIÍ

110 g masla

75 g práškového cukru

2 žĺtky

40 g najemno nasekaných mandlí

190 g hladkej múky

soľ na dochutenie

55 g masla

38 g práškového cukru

1 žĺtok

15 g najemno nasekaných mandlí

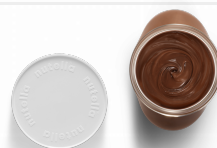
70 g hladkej múky

5 g kakaa

soľ na dochutenie

vaječný žĺtok na dochutenie

120 g nátierky Nutella® (10 g/porcia)



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

POSTUP



1

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.



2

Na pomúčenej pracovnej ploche vyvalkáme prvé cesto do tvaru obdĺžnika s hrúbkou 1-cm. Vyvalkané 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.

**3**

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