

RECEPT

Baci di Dama (talianske lieskovcové sušienky) s nátierkou Nutella®

Jednoduché

8 Porcia

30 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

300 g hladkej múky

300 g opražených lieskových orieškov

200 g cukru

200 g zmäknutého masla

1 vrecúško prášku do pečiva

1 vajce

Na dokončenie:

120 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP

**1**

Na sušienky zmiešajte v-mise všetky suroviny a-vytvorte hladkú, súdržnú zmes. Cesto sformujte do-gule a-zabalené v-potravinárskej fólii nechajte aspoň hodinu odpočívať v-chladničke.

**2**

Po hodine cesto jemne spracujte na-pomúčenej doske a-oddeľujte z-neho guľky veľké asi ako polovica vlašského orecha. Poukladajte ich na-plech vystlaný papierom na-pečenie a-jemne ich stlačte. Pečte 10-minút v-rúre vyhriatej na-150 °C. Nechajte vychladnúť na-mriežke.

**3**

Vždy dve sušienky zlepujte k-sebe nátierkou Nutella®. Prácu si-uľahčíte, ak-nátierku dáte do-zdobiaceho vrečka.

Jemný bozk... A navyše tak sladučký! O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept