

Možički iz medenjakov z Nutello®

Medium

2 h 10 min



SESTAVINE

ZA 20 PORCIJE

- 60 g zmečkanega masla
- 50 g rjavega sladkorja
- 60 g medu
- 1 rumenjaka
- 190 g moke
- 2 g začimb za medenjake
- 2,5 g jedilne sode
- ščepec soli
- 120 g Nutelle®
- 50 g sladkorja v prahu
- 1 čajna žlička limoninega soka

KORACI



1

Pečico segrejte na 160 °C in postavite rešetko na sredino pečice.

V posodi zmešajte maslo s sladkorjem in medom, nato dodajte rumenjaki.

V drugi posodi zmešajte moko, začimbe in jedilno sodo.

Mešanico moke dodajte v prvo posodo in gnetite 1 minuto.

Ovijte v plastično folijo in ohlajajte 1 uro



2

Razvaljajte testo na papirju za peko do debeline 4 mm



3

Izrežite medenjake z uporabo modelčkov za možiclje iz medenjakov (namesto možicljev lahko uporabite tudi modelčke drugih oblik).

Postavite piškote na pekač, pogrnen s papirjem za peko in pecite 8-9 minut, dokler ne postanejo rahlo zlati. Pustite, da se 15 minut ohlajajo na pladnju.



4

Piškote premažite s 6 g Nutelle® iz združite 2 možiclja iz medenjakov.

Za glazuro zmešajte sladkor v prahu z limoninim sokom, polovico čajne žličke naenkrat, dokler ne dobite gladke zmesi, ki jo dajte v dresirno vrečko. Vsak piškot okrasite z glazuro.