

# Božićni sendvič keks s Nutellom<sup>®</sup>

Easy

1 h 20 min



## SASTOJCI

### ZA 14 PORCIJE

- 140g šećera u prahu
- 260g mekanog maslaca
- 2 žumanjka
- 440g brašna
- 210g Nutella<sup>®</sup>

## NAČIN PRIPREME



**1**

Pomiješajte sve sastojke...



**2**

...sve dok ne dobijete tijesto.

Zdjelu pokrijte folijom te je stavite u hladnjak na 30 minuta.



**3**

Razvaljajte tijesto na listu papira za pečenje na debljinu od 4 mm.



**4**

Izrežite kekse pomoću okrugle modlice promjera 7 cm.

Modlicu pospite brašnom te otresite suvišno brašno.

Zatim, utisnite modlice kako bi dobilo otisak na vašim keksima, pazeći pritom da konture na vašim keksima budu oštre (ako perjako pritisnete tijesto će se zalijepiti za modlicu).



**5**

Prethodno zagrijte pećnicu na 180°C (356°F) te postavite pleh za pečenje na sredinu pećnice.

Pecite kekse 12-15 minuta u plehu za pečenje obloženom papirom za pečenje.

Izvadite iz pećnice i ostavite da se ohlade.

Zatim, pola kekse namažite s 15g Nutelle® te spojite s ostalim keksima.