

Prhki kolač s bademima i Nutellom®

Easy

3 h 0 min



SASTOJCI

ZA 30 PORCIJE

250g hladnog maslaca narezanog na kockice

125g šećere u prahu

300g brašna za kolače

125g badema u prahu

5g fine soli

150g Nutelle®

Šećerne perle za dekoraciju

NAČIN PRIPREME



1 Zajedno prosijte brašno za kolače i šećer u prahu.

Dodajte bademe u prahu i sol.

Dodajte maslac te spojite bez suvišnog miješanja.



2 Razvaljajte tijesto na papiru za pečenje do debljine od ½ cm.

Prekrijte plastičnom folijom i stavite u hladnjak da odstoji 2 sata.



3 Iz tijesta izrežite božićne oblike (božićna drvca, snjegoviće, zvijezde, kuglice itd.).

Postaviti na pleh za pečenje obložen papirom za pečenje te zatim staviti na srednju rešetku pećnice i peći na 180°C (355°F) dok kolačići ne postanu zlatno smeđi (približno 15 minuta).

**4**

Izvadite kolačiće iz pećnice te ih ostavite da se ohlade.

Zatim, pomoću vrećice za ukrašavanje, ukasite svaki kolačić s 5g Nutelle®. Ako želite, možete dodati šećern