

Čovječuljci od đumbira s Nutellom[®]

Osrednje

2 h 10 Min



SASTOJCI

ZA 20 PORCIJE

60g mekanog maslaca

50g smeđeg šećera

60g meda

1 žumanjak

190g brašna

2g mješavina začina za tijesto s đumbirom

2,5g sode bikarbone

Prstohvat soli

120g Nutelle[®]

50g šećera u prahu

1 žličica limunovog soka

NAČIN PRIPREME



1

Prethodno zagrijete pećnicu na 160° C (320° F) te postavite na rešetku za pečenje na sredini pećnice

U zdjeli pomiješajte maslac sa šećerom i medom te potom dodajte žumanjak.

U drugoj zdjeli pomiješajte brašno, začine i sodu bikarbonu

Dodajte smjesu brašna u prvu zdjelu i mijesite 1 minutu.

Omotajte u foliju i staviti da se hladi 1 sat



2

Razvaljajte tijesto na papiru za pečenje do debljine od 4 mm



3

Izrežite kekse pomoću modlice za čovječuljke od đumbira (ili bilo koji drugi mali oblik, primjerice čaša)

Poredajte kekse na pleh za pečenje obložen papirom za pečenje te pecite 8-9 minuta dok ne poprime blagu zlatnu boju. Ostavite ih na pladnju da se ohlade približno 15 minuta.



4

Namažite jedan keks s 6g Nutelle® te spojite dva čovječuljka od đumbira

Za preljev, pomiješajte šećer u prahu s limunovim sokom, kojeg dodajete u koracima od po pola žlice, dok ne dobijete glatku pastu s kojom zatim napunite vrećicu za ukrašavanje. Ukrasite svaki keks s preljevom.