

Božićni sendvič kolačići od prhkog tijesta s Nutellom[®]

Lagano

1 h 20 Min



SASTOJCI

ZA 20 PORCIJE

170g brašna

55g šećera

100g mekanog maslaca

Prstohvat soli

$\frac{3}{4}$ žličica (1,5g) smjesa začina za đumbirovo tijesto

100g Nutella[®]

NAČIN PRIPREME



- 1** | U zdjeli pomješajte sve sastojke, osim Nutelle[®], i miješite 1-2 minute dok tijesto ne postane podatno.



- 2** | Razvaljajte tijesto između dva lista papira za pečenje na debljinu od oko 4 mm.



- 3** | Izrežite tijesto pomoću modlica ili bilo kojeg drugog malog oblika kojeg možete sami pripremiti od kartona i koristiti kao šablonu.

Staviti u hladnjak na 30 minuta.

4

Prethodno zagrijte pećnicu na 160°C (320°F) te postavite pleh za pečenje na srednju rešetku pećnice.

Prebacite kolačiće na pleh za pečenje obložen papirom za pečenje. Peći 10-11 minuta, izvaditi iz pećnice i ostaviti da se ohladi na plehu za pečenje.

Napunite vrećicu za ukrašavanje s malim nastavkom (oko 2 mm) s Nutellom[®], stavite oko 5g Nutelle[®] na jednu polovicu kolačića te je spojite s drugom polovicom.

Po želji, ukrasite vaše sendviče s Nutellom[®].

