

Vanilla Kipferl (polumjeseci s vanilijom) keksići s Nutellom®

Lagano

2 h 40 Min



SASTOJCI

ZA 16 PORCIJE

120 g mekanog maslaca

45g šećera

60 g mljevenih badema

140 g brašna

120 g Nutelle®

1 mahuna vanilije

NAČIN PRIPREME



1

Mahunu vanilije razrežite po sredini te sastružite sjemenke

Pomiješajte maslac izrezan na male kocke sa šećerom i sjemenkama vanilije.



2

Miješajte s mljevenim bademima i brašnom dok se ne dobijete čvrsto tijesto. Pokrijte zdjelu prozirnom folijom i stavite tijesto u hladnjak na 30 minuta.

Zagrijte pećnicu na 170°C (340°F) i stavite rešetku za pečenje na srednji nivo



3

Uzmite malu količinu tijesta, oblikujte ga u polumjesec, a zatim stavite na pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje. Ponovite s ostatkom tijesta i izradite 16 keksića.

Pecite 15 minuta (ili dok ne počnu dobivati zlatnu boju)

Izvadite ih iz pećnice i pustite da se potpuno ohlade



**4**

U međuvremenu, stavite Nutellu® u malu zdjelu, napunite malu posudu s 500ml kipuće vode i stavite zdjelu s Nutellom® preko posude. Ostavite 5 min da omekša.

Umočite polovicu svakog keksa u omekšanu Nutellu®

Pustite da se keksići hlade oko 20 minuta