

# Recept: Nutella® kolačiči s otiskom prsta

Osrednje

30 Min



## SASTOJCI

### ZA 6-8 PORCIJA

350 g brašna

130 g bademovog brašna

120 g smeđeg šećera

Prstohvat soli (1/8 i 1/16 čajne žličice)

3 žumanjka

200 g čvrstog maslaca

50 g naribane tamne čokolade

15 g Nutelle po kolačiću

## PRIPREMA

**1**

Zagrijte pećnicu na 190 °C i posipajte brašnom kuhinjsku radnu površinu.

**2**

Brašno, bademovo brašno, šećer, sol, 3 žumanjka i komadiće čvrstog maslaca umiješajte na radnoj površini ili u posudi.

**3**

Kratko zamijesite i izradite tijesto i u njega umiješajte naribanu čokoladu.



**4**

Stavite u hladnjak na 30 minuta.  
Nakon što ih izvadite, razrežite ih na širinu prsta.

**5**

Rasporedite kolačiće na papir za pečenje, pritisnite ih palcem i pecite ih 10-12 minuta.

**6**

Ukрасite Nutellom.

**Podijelite recept pomoću hashtaga  
#nutellarecipe**