

Recept: Keksići srca s Nutellom

Lagano

40 Min



SASTOJCI

ZA 15 PORCIJA

1 jaje

250 g brašna

135 g maslaca

100 g šećera

Prstohvat soli (1/8 i 1/16 žličice)

15 g Nutelle po kolačiću

PRIPREMA



1

Pomiješajte maslac sa šećerom u posudi. Dodajte jaje i postupno prosijano brašno.



2

Ostavite smjesu da odstoji u hladnjaku par sati. Na čistoj površini izvaljajte tijesto do otprilike 3 mm debljine.



3

Upotrijebite kalupe za tijesto u obliku srca za izradu različitih keksića.

**4**

Pecite ih 15 minuta na papiru za pečenje u pećnici koju ste prethodno zagrijali na 190°C.

**5**

Ostavite kolačiće da se ohlade i ukasite ih Nutellom (15 g po porciji).

**Podijelite recept pomoću hashtaga
#nutellarecipe**