

Black and white biscuits filled with Nutella[®]



Hozzávalók

20 adaghoz:

25 dkg liszt

9 dkg porcukor

1 tojás

csipetnyi só

12,5 dkg hideg vaj

2 evőkanál méz

2 teáskanál kakaópor

15 dkg Nutella[®]

Lépések:

- 1** A lisztet elmorzsoljuk a hideg vajjal. Hozzáadjuk a porcukrot, a tojást, a mézet és egy csipet sót, majd összegyúrjuk a tésztát. A tésztát megfelezzük, és az egyik feléhez hozzáadunk 2 teáskanál kakaóport. Fóliába csavarva, fél órán át a hűtőben pihentetjük a tésztákat.
- 2** Mindkét tésztát fél cm vastagra nyújtjuk, majd a belisztezett pecséteteket a világos tésztába belenyomkodjuk. Egy megfelelő méretű pohár segítségével kiszaggatjuk a korongokat, úgy, hogy a mintás, világos színűek, a sima kakaósakkal párban legyenek. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük. 185 fokra előmelegített sütőben 8–10 perc alatt megsütjük.
- 3** A kihűlt kakaós kekszeket megkenjük Nutella[®]-val, majd összeragasztjuk egy mintás keksszel.
A képen látható kekszdíszít? eszközöket keresd a limitált karácsonyi kiadású 750g-os Nutella[®]-üvegek kupakjában.