

Butter biscuits stuffed with Nutella

Easy

1 h 0 min



Hozzávalók

25 adaghoz

50 dkg liszt + a nyújtáshoz

1 teáskanál sütőpor

15 dkg porcukor

csipetnyi só

1 vaníliarúd kikapart magjai

1 citrom reszelt héja

25 dkg hideg vaj

1 db tojás

2-3 evőkanál tejföl

A töltéshez:

37,5 dkg Nutella®

Lépések:

1 | A lisztet, sütőport, porcukrot, sót, vaníliát és citromhéjat egy késes aprítógépben összekeverünk. Beledaraboljuk a vajat és morzsásra dolgozzuk. Ekkor hozzáadjuk a tojást és kanalanként a tejfölt. Sima tésztává dolgozzuk és 1 órára a hűtőbe tesszük.

2 | A sütőt előmelegítjük 180 fokra. Egy sütőlemezre sütőpapírt terítünk. A tésztát kb. 3mm vékonyra nyújtjuk enyhén lisztezett felületen. Egy formával kiszaggatjuk, egy széles pengéjű kés segítségével a tepsire emeljük őket és 6-7 perc alatt készresütjük. Hagyjuk kihűlni a tepsin és csak aztán emeljük le. A kekszek felét kenjük meg Nutella®-val és fedjük be egy másik keksszel.