

Double sensation biscuits with Nutella

Medium

4 h 0 min



Hozzávalók

20 adaghoz

150 g Nutella®
cukorgöngyök a díszítéshez

A mogyorós piskótához:

5 tojás sárgája
3 tojás
150 g kristálycukor
50 g burgonya- vagy kukoricakeményítő
50 g rétesliszt
100 g mogyoróliszt
50 g vaj
1 vaníliarúd
egy csipet só

A mogyorós omlós tésztához:

90 g rétesliszt
35 g mogyoróliszt
75 g vaj
50 g porcukor
1 tojás sárgája
egy csipet só
durvára vágott mogyoró

Lépések:



1

A mogyorós omlós tésztához:

Keverjük össze minden hozzávalót.

Nyújtsuk ki a tésztát két réteg sütőpapír között.

Tegyük hűtőbe 2 órára.



2

Miközben az omlós tészta pihen, elkezdhetjük a piskótát készíteni:

Vágjuk a vaníliarudat hosszában félbe egy késsel, és kaparjuk ki a magokat

Verjük fel az 5 tojássárgát a 3 tojással, a cukorral, a sóval és a vaníliamagokkal

Egy másik tálban keverjük össze a réteslisztet a keményítővel, majd adjuk hozzá a mogyorólisztet

Óvatosan keverjük a lisztes keveréket a tojásokhoz

**3**

Olvasszuk meg a vaját

Adjunk egy kis olvasztott vaját a liszt és tojás keverékéhez, majd öntsük bele az egészet

**4**

A piskóta tésztáját öntsük egy tepsire vagy egy kizsírozott tortaformába

Süssük 180°C-on körülbelül 15 percig

**5**

Vegyük ki a piskótát a sütőből. Ha kihűlt, vágjuk 4,5 cm X 4,5 cm négyzetekre

**6**

Vegyük ki a mogyorós omlós tésztát a hűtőből, majd csillag alakú formával szűrjük ki

**7**

Kenjük meg a csillagokat felvert tojás sárgájával

Szórjuk meg durvára vágott mogyoróval

Süssük 180°C-on körülbelül 8-9 percig

**8**

Egy piskóta négyzetet és egy kekszcsillagot 7 g Nutella®-val ragasszuk össze. Ezt a lépést ismételjük, amíg van keksz

Díszítsük a csillagrészt egy kevés Nutella®-val és cukorgyönggyökkel