

# Ujjlenyomatsüti Nutella<sup>®</sup>-val

Medium

30 min



## HOZZÁVALÓK

### 6-8 ADAGHOZ

- 350 g liszt
- 130 g mandulaliszt
- 120 g barna cukor
- egy csipet só
- 3 tojássárgája
- 200 g hideg vaj
- 50 g reszelt étcsokoládé
- 15 g Nutella<sup>®</sup> sütinként

## ELKÉSZÍTÉS

**1**

Melegítsük elő a sütőt 190°C-ra, és szórjuk meg liszttel a konyhapultot.

**2**

Tegyük a lisztet, a mandulalisztet, a cukrot, a sót, a 3 tojássárgáját és a hideg vaját a pultra vagy egy tálba.

**3**

Gyúrjuk össze gyorsan a tésztát, és keverjük bele a csokireszeléket.

**4**

Formázzunk kétujjnyi széles tekercseket, és hagyjuk állni a hűtőben 30 percet. Ezután vegyük ki őket, és vágjuk ketté egyujjnyi szélességben.

**5**

Sütőpapíron nyújtsuk ki a sütit, hüvelykujjunkkal nyomkodjuk meg és sütjük 10-12 percig.

**6**

Kenjük meg a sütik tetejét 1/2 evőkanál Nutella®-val

**Ossza meg a receptet #nutellarecept  
hashtaggel**