# Fekete-fehér kekszek Nutella®-val töltve

## 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 pecséteket 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.*