



## Nutella®-val töltött Kecszeckék



### Kecszeckék? Jöhet!

Ezen recept segítségével nehézségek nélkül készíthet kecszeket, melyek különböző formákra kiszúrt ablakai Nutella®-s töltelékre nyújtanak kilátást.

- 250g lágy vaj
- 500g liszt
- 1 rúd vanília
- 200g Nutella®
- 150g porcukor
- 1 tojás
- Egy csipet só





- Vágjuk hosszában ketté a vaníliarudat és kaparjuk ki a magokat.
- Egy tálban keverjük össze a vaját, porcukrot, tojást, a vanília magokat és a só.
- Ne dolgozzuk túl, csak addig keverjük, amíg az összetevők el nem vegyülnek.



- Szitáljuk a keverékbe a lisztet, majd dolgozzuk össze újra.
- A masszát gyúrjuk labda formájúra, és lefóliázva tegyük hűtőbe 1 órára.



- Vegyük ki a tésztát a hűtőből és vágjuk ketté egy késsel.
- Nyújtsuk ki mindkét részt két sütőpapír között 3mm vastagságúra.
- A két kinyújtott tésztát ismét tegyük hűtőbe legalább 10 percre (ideális esetben 1 órára).





- Vegyük ki a kinyújtott tésztákat a hűtőből.
- Az alaphoz az egyik tésztából 6cm átmérőjű kör alakú süteménykiszúró forma segítségével vágjunk ki kekszeket.
- A felső rész elkészítéséhez tegyük meg ugyanezt a másik tésztával is.
- Különböző alakú, kisebb süteménykiszúró formák segítségével vágjuk ki a felső résznek szánt kekszek közepét.
- 180°C-os sütőben süssük őket körülbelül 8-10 percig.
- Vegyük ki a kekszeket a sütőből és hagyjuk őket kihűlni.



- Nyomózsák segítségével adagoljunk mindegyik lyuk nélküli keksz tetejére 8g Nutella®-t.
- Illesszük rájuk a lyukas kekszeket és finoman nyomjuk össze, hogy a Nutella® kiemelkedjen a kiszúrt formákon keresztül.

