

Mézeskalács-emberkéék Nutella[®]-val

Közepes

2 h 10 minimum



Hozzávalók

20 adaghoz:

- 60 g puha vaj
- 50 g barnacukor
- 60 g méz
- 1 tojássárgája
- 190 g liszt
- 2 g mézeskalács fűszerkeverék
- 2,5 g szódabikarbóna
- egy csipet só
- 120 g Nutella[®]
- 50 g porcukor
- 1 ek citromlé

Lépések:



1

Melegítsük fel a sütőt 160°C-ra, és helyezzük a sütőrácsot középállásba.

Egy tálban keverjük el a vajat a cukorral és a mézzel, majd adjuk hozzá a tojássárgáját.

Egy másik tálban keverjük össze a lisztet, a fűszereket és a szóda-bikarbónát.

Adjuk a lisztes keveréket az első tál tartalmához és gyúrjuk 1 percig.

Csavarjuk háztartási fóliába és hagyjuk 1 órát hűlni a hűtőben.



2

Sütőpapíron nyújtjuk ki a tésztát 4 mm vastagra.



3

Mézeskalács-emberke formával (vagy más kisebb formával, például pohár) szűrjük ki a mézeskalácsokat.

Tegyük a sütit egy sütőpapírral kibélelt tepsire, és süssük 8-9 percig, vagy amíg enyhén aranybarnás színük nem lesz. Hagyjuk őket 15 percig a tálcán hűlni.



4

Kenjünk meg mézeskalácsot 6 g Nutella®-val és rakjunk össze két mézeskalács-emberkét.

A cukormázhoz keverjük össze a porcukrot a citromlével, amiből egyszerre csak fél teáskanálnyit tegyünk a cukorhoz. Keverjük, amíg a keverék sima nem lesz, majd tegyük bele egy nyomózsákba. Díszítsük a mézeskalácsokat cukormázzal.