

Nutella®-val töltött Frollini kekszek

Közepes

2 h 40 minimum



Hozzávalók

10 adaghoz:

150 g puha vaj

75 g porcukor

150 g liszt

3 kemény tojás sárgája

75 g keményítő (burgonya vagy kukorica)

1 vaníliarúd

egy csipet só

150 g Nutella®

Lépések:



1

Készítsük el a kemény tojás sárgáját. Hagyjuk kihűlni, majd törjük össze.

Egy másik tálban keverjük össze a porcukrot, a lisztet és a keményítőt.



2

Vágjuk egy késsel hosszában félbe a vaníliát, és kaparjuk ki a magokat.

Gyúrjuk össze a puha vajat, a porcukrot, a lisztet, a keményítőt, az összetört tojás sárgáját, a vaníliamagokat és egy csipet sót, amíg az összetevők egyenletesen el nem oszlanak, de túl sokáig ne gyúrjuk.



3

Egy késsel vágjuk a tésztát 2 részre, és nyújtuk ki mindkettőt sütőpapíron 5 mm vastagra.

Takarjuk le a két réteget és pihentessük a hűtőben pár óráig (lehetőség szerint egész éjszaka).

4

Vegyük ki a 2 réteget a hűtőből.

Egy 7 cm átmérőjű, kör alakú formával szúrjuk ki a kekszet az egyik rétegből, ezek lesznek a kekszek alsó részei.

Ugyanazzal a formával szúrjuk ki a második rétegből a kekszek felső részét.

Karácsonyi formájú süti kiszúrókkal a második rétegből kiszúrt felső részek közepébe lyukat csinálunk.

Tegyük sütőpapírral bélelt tepsire a kekszet és a sütő közepső sínjén süssük 180°C-on körülbelül 8-10 percig.

Vegyük ki a kekszet a sütőből és hagyjuk őket kihűlni.



5

Töltsünk meg egy nyomózsákot Nutella®-val, töltsük meg a lyuk nélküli kekszet, majd fedjük le ezeket a lyukas kekszekkel úgy, hogy a Nutella® közepén kicsit kinyomódjon (körülbelül 15 g Nutella®-ra lesz szükség minden sütihez).

Szórjunk porcukrot a kekszek tetejére.

