

Mogyorós csók ("Baci di dama") Nutella[®]-val

Közepes

12 h 30 minimum



Hozzávalók

24 adaghoz

100 g Nutella[®]

240 g liszt

200 g porcukor

200 g héj nélküli, őrölt törökmogyoró

200 g vaj

1 tojássárgája

20 g tojás (egy egész felvert tojás fele)

egy csipet só

Lépések:



1

Egy tálban keverjük el a magyort a cukorral. Tegyük bele a többi hozzávalót, és addig keverjük, amíg lágy, gyúrható tésztát nem kapunk.

Formázzunk gömböt a tésztából, majd takarjuk le háztartási fóliával. Hűtsük 10-12 óráig.



2

Melegítsük elő a sütőt 140°C-ra.

Vegyük ki az előkészített tésztát a hűtőből, és két tenyerünk közt formázzunk belőle 48 kicsi golyót. A golyók kb. 5 g súlyúak legyenek.

Tegyük őket sütőpapírral bélelt tepsire némi távolságot hagyva a golyók között.

Süssük 18 percig a sütő középső sínjén. Amikor enyhén aranybarna színűek és puhák, vegyük kis a sütőből. Hagyjuk a golyócskákat kihűlni, de ne érnünk hozzájuk!

**3**

Kenjünk meg egy kekszcsókot 5 g Nutella[®]-val egy kanál vagy egy nyomózsák segítségével, majd tegyük a tetejére egy másik kekszcsókot, mintha szendvicset csinálnánk.