

RECIPE

Kruche ciastka frollini z kremem Nutella®

Medium

2 h 40 min



Składniki na 10 porcji

150 g miękkiego masła

75 g cukru pudru

150 g mąki

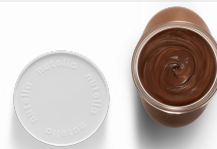
3 żółtka jajek ugotowanych na twardo (ostudzone)

75 g skrobi (ziemniaczanej lub kukurydzianej)

1 laska wanilii

szczypta soli

150 g kremu Nutella®



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1

Żółtka jajek ugotowanych na twardo przetrzyj przez sitko.

Przesiej mąkę, skrobię i cukier puder przez sito do większej miski.



2

Przekrój wzdłuż laskę wanilii i wyskrob ze środka nasiona.

Szybko zagnieć miękkie masło z cukrem pudrem, mąką, skrobią, żółtkami, nasionami wanilii i szczyptą soli, aż ciasto osiągnie jednolitą strukturę.



3

Przekrój ciasto na dwie części i każdą z nich rozwałkuj na papierze do pieczenia na grubość 5 mm.

Przykryj ciasto i wstaw do lodówki na kilka godzin (najlepiej na całą noc).



4

Wymij ciasto z lodówki.

Za pomocą okrągłej wykrawarki o średnicy 7 cm powycinaj z ciasta kółka – posłużą one za spód ciastek.

Tą samą wykrawarką powycinaj kółka z drugiej części ciasta – posłużą one za wierzchnią warstwę ciastek.

Niewielkimi wykrawarkami ze świątecznymi motywami powycinaj krążki z wierzchniej warstwy w taki sposób, by otwory znajdowały się po środku.

Ułóż ciastka na blasze przykrytej papierem do pieczenia i piecz na środkowej półce piekarnika w 180°C przez 8-10 minut.

Poczekaj, aż ciastka wystygną.



5

Wypełnij rękaw cukierniczy kremem Nutella® i nałóż go na ciastka uważając, by nie dostał się pod wycięte w cieście otwory. Następnie przykryj spody wyciętymi wierzchnimi krążkami z ciasta przyciskając tak, by Nutella® wyciekła na powierzchnię wyciętych w cieście otworów (na każde ciastko powinno wystarc

Możesz oprószyć ciasteczka cukrem pudrem.