

RECIPE

# Ciasteczkowe domki na choinkę z kremem Nutella

®

Easy

1 h 20 min



## Składniki na 20 porcji

170 g mąki

55 g cukru

100 g miękkiego masła

szczypta soli

3/4 łyżeczki (1,5 g) mieszanki przypraw do piernika

100 g kremu Nutella®



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

## WYKONANIE



- 1** | W misce wymieszaj wszystkie składniki poza kremem Nutella®. Zagniataj ciasto przez 1-2 minuty, aż stanie się elastyczne.



- 2** | Rozwałkuj ciasto ułożone pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia, aż będzie miało 4 mm grubości.



- 3** | Powycinaj ciastka za pomocą wykrawarki lub wyciętego uprzednio z kartonu szablonu.

Wstaw ciastka na 30 minut do lodówki.

**4**

Nagrzewaj piekarnik do 160°C i umieść blachę do pieczenia na środkowej półce.

Ułóż ciastka na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem. Piecz przez 10-11 minut, a następnie wyjmij ciastka z piekarnika i bez zdejmowania z blachy poczekaj, aż wystygną.

Wypełnij rękaw cukierniczy z niewielką końcówką (około 2 mm) kremem Nutella® i wyciśnij krem Nutella® (5 g na ciastko) na połowę ciastek. Następnie przykryj je pozostałymi ciastkami.

Na koniec udekoruj ciasteczkowe domki kremem Nutella®.