RECIPE

# Kruche ciasteczka z kremem Nutella®

Średnie | 12 h 30 min

## Składniki na 25 porcji

300 g mąki

200 g roztopionego masła

1 jajko

250 g brązowego cukru

150 g kremu Nutella®

1 łyżeczka cynamonu

pół łyżeczki zmielonych goździków

pół łyżeczki zmielonej gałki muszkatołowej

1 łyżeczka drożdży

szczypta soli

złote perełki do dekoracji

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

# WYKONANIE

**1**

Ten krok najlepiej wykonać dzień wcześniej.

Przesiej do miski trochę mąki ze szczyptą soli i łyżeczką drożdży.

W innej misce wymieszaj masło, jajko i brązowy cukier. Następnie dodaj przyprawy i dokładnie wymieszaj.

**2**

Wlej miksturę do mąki i energicznie mieszaj, aż wszystkie składniki dokładnie się połączą.

Uformuj z ciasta kulę i owiń je folią plastikową. Wstaw do lodówki na 12 godzin (najlepiej na całą noc).

**3**

Następnego dnia nagrzej piekarnik do 180°C.

Rozwałkuj ciasto na grubość około 3 mm.

**4**

Za pomocą wykrawarek o różnych kształtach powycinaj z ciasta 25 ciasteczek o wadze około 7 g.

Układaj ciasteczka na blasze do pieczenia przykrytej pergaminem.

Piecz na środkowej półce piekarnika przez 12 minut. Ciasteczka powinny pozostać miękkie.

Wyjmij ciastka z piekarnika i poczekaj, aż wystygną.

**5**

Łyżeczką rozsmaruj na każdym ciastku około 6 g kremu Nutella®.

Udekoruj ciasteczka złotymi perełkami.