

RECIPE

Migdałowe kruche ciastka z kremem Nutella®

Łatwe

3 h 0 min



Składniki na 30 porcji

250 g zimnego masła pokrojonego w kostkę

125 g cukru pudru

300 g mąki tortowej

125 g mielonych migdałów

5 g drobnoziarnistej soli

150 g kremu Nutella®

cukrowe perełki do dekoracji



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

WYKONANIE



1

Przesiej mąkę i cukier puder przez sito.

Dodaj mielone migdały i sól.

Dodaj masło i połącz składniki. Nie mieszaj zbyt długo.



2

Rozwałkuj ciasto na papierze do pieczenia. Powinno mieć grubość 0,5 cm.

Przykryj ciasto plastikową folią i wstaw do lodówki na 2 godziny.



3

Powycinaj z ciasta świąteczne kształty (choinki, bałwanki, gwiazdki, bombki itp.).

Ułóż ciastka na blaszce przykrytej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C, aż ciastka nabiorą złocistobrązowego koloru (około 15 minut).

**4**

Wymij ciastka z piekarnika i poczekaj, aż wystygną.

Następnie udekoruj każde ciastko za pomocą rękawa cukierniczego wypełnionego 5 g kremu Nutella®. Możesz również dodać kilka cukrowych perełek.