

RECIPE

Świąteczna choinka z kremem Nutella®

Średnie

2 h 0 min



Składniki na 16 porcji

15 żółtek jaj

4 jajka

400 g cukru

100 g skrobi (ziemniaczanej lub kukurydzianej)

300 g mąki

100 g roztopionego masła

szczypta soli

1 laska wanilii

cukier puder do dekoracji

240 g kremu Nutella®



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

WYKONANIE



1

Przekrój wzdłuż laskę wanilii i łyżeczką wyskrob ze środka nasiona.

Ubij żółtka, jajka, cukier, sól i wanilię.



2

Przesiej mąkę i skrobię przez sito do oddzielnej miski, a następnie delikatnie przełóż do niej masę z jajek i cukru.



3

Dolej do mieszaniny stopione masło.



4

Nagrzij piekarnik do 180°C.

Wlej ciasto do dwóch blach do pieczenia wyłożonych pergaminem i piecz przez 25 minut (lub dopóki wbita w środek ciasta drewniana wykałaczka po wyjęciu nie będzie czysta).

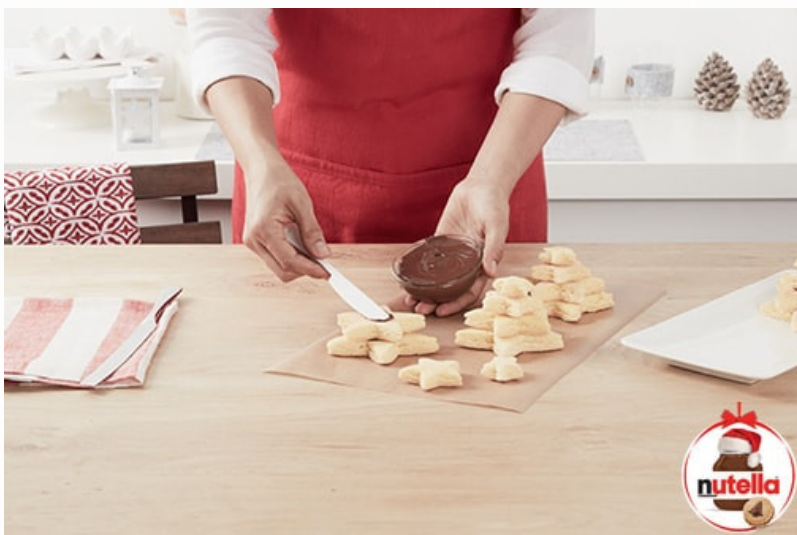
Wyjmij ciasto z piekarnika i poczekaj, aż wystygnie.



5

Odkrój nożem zewnętrzną warstwę ciasta.

Za pomocą różnej wielkości wykrajarek do ciasta w kształcie gwiazdek wytnij 4 gwiazdki, które posłużą za 4 poziomy świątecznej choinki. Wycinaj gwiazdki, aż stworzysz 8 choinek.



6

Posmaruj gwiazdki kremem Nutella® i ułóż je jedna na drugiej (zaczynając od największej). Powtórz ten krok dla wszystkich gwiazdek. Na każde drzewko wykorzystaj 30 g kremu Nutella®.

Oprósz choinki cukrem pudrem i udekoruj kremem Nutella®.

