

PRZEPIS

Puszyste ciasteczka oprószone śniegiem z kremem Nutella®

Łatwe

45 min



Składniki na 4 porcje

80 g cukru

80 g mąki

1 jajko

45 g wody

45 g oleju słonecznikowego

5 g proszku do pieczenia

96 g kremu Nutella®

cukier puder



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

WYKONANIE



1

Ustaw piekarnik na 180 stopni.

W misce zmiksuj 1 jajko z cukrem.



2

Dodaj olej słonecznikowy i wymieszaj razem.



3

Dodaj przesianą mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i wymieszaj.



4

Wypełnij blaszkę ciastem do połowy każdej z foremek.

Piecz w piekarniku przez 15 minut.



5

Napełnij rękaw cukierniczy kremem Nutella®.

Przechrój każde z ciastek wzdłuż i podziel na dwie części.

Posmaruj jedną część kremem Nutella®, a następnie przykryj drugą częścią ciastka.



6

Udekoruj wszystkie ciastka cukrem pudrem, używając do tego świątecznych szablonów Nutella®.