

PRZEPIS

Zimowe markizy z kremem Nutella®

Średnie

2 h 0 min



Składniki na 5 porcji

250 g miękkiego masła

150 g cukru pudru

500 g mąki

1 jajko

1 laska wanilii

szczypta soli

200 g kremu Nutella®



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

WYKONANIE



1

Przechrój laskę wanilii i wybierz ziarenka.

W misce połącz ze sobą miękkie masło, cukier puder, jajko, ziarna wanilii i szczyptę soli.

Miksuj delikatnie, do uzyskania kremowej konsystencji.



2

Dodaj powoli mąkę i ponownie wymieszaj.

Uformuj z ciasta kulę i zwiń ją w folię.

Wstaw do lodówki na 1 godzinę.



3

Wyciągnij ciasto z lodówki i podziel na 2 równe części.

Rozwałkuj obie z nich na grubość około 3 mm.

Odlóż ciasto do lodówki na około 10 minut.

**4**

Wymij rozwałkowane ciasto z lodówki.

Okrągłą foremką (około 6 mm) wykrój ciastka z obu części ciasta.

Korzystając ze specjalnych świątecznych stempli Nutella[®], wykrój okienko w połowie ciastek.

Piecz ciastka na blasze przez 8-10 minut w temperaturze 180 stopni.

Gdy już będą miały złoty kolor, wyjmij je z piekarnika i pozostaw do wystygnięcia.

**5**

Napełnij rękaw cukierniczy kremem Nutella[®].

Posmaruj kremem każde ciastko bez wyciętego wzoru.

Następnie przykryj wykrojonym ciastkiem krem i gotowe.