

PRZEPIS

Markizy nadziewane NUTELLA®

Średnie

10 Porcje

2 h 0 min



SKŁADNIKI

na 25-30 ciastek / 10 porcji

450 g mąki

250 g masła

150 g cukru pudru

1 całe jajo

1 żółtko

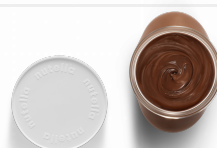
laska wanilii

szczypta soli

150 g kremu Nutella® (15 g/porcję)

Do dekoracji

cukier puder



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

WYKONANIE

**1**

Mąkę rozetrzyj z zimnym masłem, aż powstanie drobna kruszonka. Dodaj cukier puder, ziarenka z laski wanilii, szczyptę soli i jajka. Wyrób gładkie, jednorodne ciasto. Uformuj kulę, lekko spłaszcz i odłóż do lodówki na co najmniej godzinę. Po schłodzeniu wyjmij ciasto z lodówki, odstaw na 10 minut, a następnie rozwałkuj.

**2**

Z rozwałkowanego ciasta wycinaj foremką dowolne kształty i układaj ciasteczka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz 10 minut w temperaturze 180°C.

**3**

Krem Nutella® przelóż do rękawa cukierniczego i wyciskaj po porcji na połowę upieczonych ciasteczek. Przykryj drugą połową ciasteczek, tworząc markizy. Oprósz cukrem pudrem i podawaj.

Podawaj z entuzjazmem.

Legenda głosi, że pod koniec XII wieku pewien benedyktyński mnich, przez sowę, która nagle wleciała przez kuchenne okno, pomylił proporcje składników i zamiast chleba upiekł ciastka. Cóż za szczęśliwa pomyłka! Równie szczęśliwa, jak pomysł na te fantastyczne markizy z Nutellą®.