

Przepis na ciasteczka z kremem Nutella®

Średnie

30 min



SKŁADNIKI NA 6-8 PORCJI

350 g mąki pszennej

130 g mąki migdałowej

Szczypta soli (1/8 i 1/16 łyżeczki)

3 żółtka

200 g zimnego masła

50 g wiórków gorzkiej czekolady

15 g kremu Nutella® na ciasteczko

WYKONANIE



1 Rozgrzej piekarnik do 190°C i posyp blat kuchenny mąką.



2 Umieść mąkę, mąkę migdałową, cukier, sól, 3 żółtka i zimne masło na blacie lub w misce.



3 Zagniataj ciasto przez kilka chwil i wmieszaj wiórki czekoladowe.

**4**

Odstaw ciasto do lodówki na 30 minut.
Po wyjęciu z lodówki pokrój je na kawałki
tak, aby każdy miał szerokość palca.

**5**

Rozłóż ciasteczka na papierze do
pieczenia, dociśnij każde ciastko
kciukiem i piecz przez 10-12 minut.

**6**

Udekoruj kremem Nutella® (15 g na
porcję).

**Podziel się tym przepisem używając hasztagu
#nutellarecipe**