

## Składane ciasteczka z NUTELLA®



### SKŁADNIKI na 20 ciastek / 10 porcji



TRUDNOŚĆ

10



PORCJE

9



SKŁADNIKI

160



MIN



- ✓ 450 g mąki
- ✓ 100 g mielonych orzechów laskowych
- ✓ 150 g cukru trzcinowego
- ✓ 160 g masła
- ✓ 1 jajko
- ✓ 180 g syropu klonowego lub miodu
- ✓ szczypta soli

#### Do dekoracji

- ✓ 150 g kremu Nutella® (15 g/porcję)
- ✓ cukrowa posypka



## KROK 1

Połącz suche składniki: mąkę, cukier, mielone orzechy i szczyptę soli. Dodaj miękkie masło i wymieszaj. Jajko ubij z syropem klonowym lub miodem i dodaj do ciasta.



## KROK 2

Zagnieć ciasto do połączenia wszystkich składników, ale nie wyrabiaj zbyt długo. Jeśli ciasto za mocno się lepi, dodaj jeszcze odrobinę mąki. Uformuj kulę, owiń ściereczką i włóż do lodówki na co najmniej dwie godziny.



## KROK 3

Piekarnik nagrzej do 180°C. Ciasto przełóż na oprószony mąką blat i rozwałkuj. Staraj się zbyt długo nie trzymać ciasta poza lodówką przed pieczeniem, by za bardzo nie zmiękło. Szybko wycinaj dowolnego kształtu ciasteczka. Połowę ciastek pozostaw w całości, w drugiej połowie powycinaj małe otwory. Przełóż ciastka na wyłożoną papierem blachę i piecz około 12 minut. Pozostaw do wystudzenia i dopiero później dekoruj.



## KROK 4

Na środek każdego "pełnego" ciastka nakładaj łyżeczkę kremu Nutella® i przykrywaj ciastkiem "z dziurką". Na koniec udekoruj posypką cukrową i finezyjnym kleksem kremu Nutella® nakładanym z rękawa cukierniczego (końcówką 2 lub 3 mm).