

Markizy nadziewane NUTELLA®



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



KROK 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.



KROK 2

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



KROK 3

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