

Ciasteczka „łapki niedźwiedzia” z NUTELLA®



SKŁADNIKI na 8-10 porcji



TRUDNOŚĆ

10



PORCJE

11



SKŁADNIKI

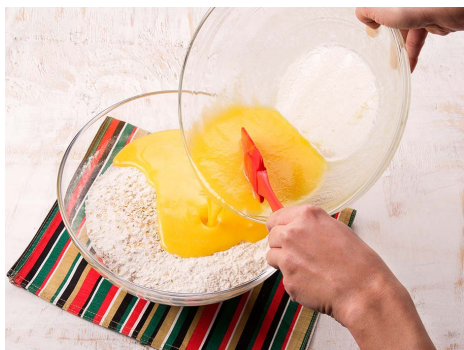
60



MIN



- ✔ Na ciastka
- ✔ 260 g cukru
- ✔ 230 g masła o temperaturze pokojowej
- ✔ 2 jajka
- ✔ 400 g mąki
- ✔ 80 g płatków owsianych
- ✔ opakowanie proszku do pieczenia
- ✔ szczypta soli
- ✔ Do dekoracji
- ✔ 150 g kremu Nutella® (15 g/porcję)
- ✔ 4 orzeszki ziemne na każde ciastko



KROK 1

Z podanych składników zagnieć ciasto, owiń folią spożywczą i odłóż do lodówki na co najmniej pół godziny.



KROK 2

Piekarnik nagrzej do temperatury 170°C. Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto wyjmij z lodówki i rękoma lub dwoma łyżkami formuj z niego okrągłe ciastka. Układaj na blasze i w każde ciastko delikatnie wciśnij po 4 orzeszki ziemne. Pamiętaj o zachowaniu odstępów między ciastkami, które podczas pieczenia urosną. Piecz około 20 minut.



KROK 3

Wyjmij ciastka z piekarnika i po ostudzeniu dekoruj każde łyżeczką kremu Nutella®, której nadawaj kształt owalny – tak by, całość przypominała odcisk łapy niedźwiedzia.