

PRZEPIS

Składane ciasteczka z kremem Nutella®

Trudne

10 Porcje

2 h 40 min



SKŁADNIKI na 20 ciastek / 10 porcji

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



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

WYKONANIE

**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.

**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.



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 zbyt 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.



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 rękawka cukierniczego (końcówką 2 lub 3 mm).

Entuzjazm nigdy nie wychodzi z mody.

Piekąc te składane ciasteczka z kremem Nutella®, możesz tworzyć dowolne kształty, jakie podpowie Ci wyobraźnia. Puść wodze fantazji i wpuść do kuchni entuzjazm – ten przepis to prawdziwy-klasyk.