

# Special de Crăciun, limbi de piscică cu Nutella®

Mediu

45 min



## INGREDIENTE

PENTRU 40 PORȚII

25 g unt (la temperatura camerei)

12 g zahar tos

1 albus de ou

30 g faina cernuta

120 g Nutella®

## PAȘI



1

Incalziti cuptorul la 200°C (400°F).

Intr-un vas, amestecati untul cu zaharul.

Adaugati faina si albusul de ou, amestecand cu o spatula.



2

Pe o tava de copt tapetata cu hartie de copt, asezati un sablon (asezat invers). Umpleti forma sablonului cu amestecul obtinut.



3

Scoateti sablonul.

Asezati din nou sablonul si repetati procesul.

Coaceti pentru apr. 3-4 minute, cu tava plasata pe gratarul din mijloc al cuptorului.

**4**

Scoateti tava din cuptor si lasati sa se raceasca

Folosind un sprit de ornat puneti 3 g de Nutella® pe un biscuit, apoi acoperiti cu un alt biscuit de aceeasi forma si apasati usor. Repetati procesul pentru toti biscuitii.

Serviti imediat, pentru a savura pe deplin gustul acestor delicatese.