

Biscuiți englezești cu migdale și Nutella®

Ușor

3 h 0 min



INGREDIENTE

PENTRU 30 PORȚII

250 g unt rece taiat in cubulete

125 g zahar pudra

300 g faina de prajituri

125 g migdale fin macinate

5 g sare fina

150 g Nutella®

perle alimentare pentru decor

PAȘI



1

Cerneti faina si zaharul impreuna.
Adaugati migdalele macinate si sarea.
Incorporati untul si amestecati usor.



2

Intindeti aluatul pe hartie de copt si
subtiati-l pana ajungeti la grosimea de ½
cm.
Acoperiti aluatul cu o folie alimentara din
plastic si puneti-l la frigider timp de 2 ore.



3

Taiati aluatul in forme specifice
Craciunului (pomi de Craciun, oameni de
zapada, stelute etc.).
Puneti formele intr-o tava tapetata cu
hartie de copt si puneti tava in cuptor pe
gratarul din mijloc. Coaceti biscuitii la
180°C pana se rumenesc (aproximativ 15
minute).

**4**

Scoateti tava din cuptor si lasati biscuitii sa se raceasca.

Apoi, folosind un sprit pentru ornat, decorati fiecare biscuit cu cate 5 gr de Nutella®. Daca doriti, puteti adauga si cateva perle alimentare deasupra.