

Jouluinen Nutella[®]-murokeksi

Helppo

20 Annosta

1 h 20 min



Ainesosat

170 g jauhoja

55 g taloussokeria

100 g pehmeää voita

hyppysellinen suolaa

$\frac{3}{4}$ ruokalusikallinen (1,5 g) piparkakkumaustetta

100 g Nutellaa[®]

Näin teen sen



1

Sekoita Nutellaa® lukuun ottamatta kaikki ainesosat kulhossa ja vaivaa taikinaa 1–2 minuuttia, kunnes taikina on taipuisaa.



2

Levitä taikina kahden leivinpaperin väliin noin 4 mm paksuiseksi.



3

Leikkaa taikina pikkuleipämuoteilla, tai tee pahvista omat muottisi, joiden avulla leikkaat taikinan. Anna seistä jääkaapissa 30 minuutin ajan.



4

Esilämmitä uuni 160° lämpötilaan. Laita pikkuleivät leivinpaperilla päällystetylle leivinpellille. Paista 10–11 minuutin ajan. Ota pikkuleivät uunista ja anna jäähtyä leivinpellillä. Täytä pienellä (noin 2 mm) päällä varustettu pursotin Nutellalla® ja koristele puolet pikkuleivistä 5 g Nutellaa®, ja paina ne sitten yksi kerrallaan yhteen toisen puolen kanssa. Koristele kerrospikkuleivät Nutellalla®.