

Dubbla mördegsjulkakor med Nutella®

Lätt

20 Portioner

1 h 20 Min



Ingredienser

170g mjöl

55 g strösocker

100 g smör

en nypa salt

$\frac{3}{4}$ tesked (1,5 g) kryddblandning för pepparkakor

100 g Nutella®

Gör såhär



1

Knåda samman alla ingredienser utom Nutella® i en bunke i en till två minuter tills degen blir smidig.



2

Kavla ut degen mellan två ark bakplåtspapper till en tjocklek på ungefär 4 mm.



3

Ta ut kakor med en kakform. Du kan även använda en mall som du själv gör av kartong för att skära ut kakorna efter. Låt kakorna vila i kylskåp i 30 minuter.



4

Värm ugnen till 160 °C och placera ugnsgallret i mitten av ugnen. Flytta kakorna till en plåt täckt med bakplåtspapper. Grädda kakorna i 10–11 minuter. När du har tagit ut dem ur ugnen låter du dem kallna på plåten.

Ta en spritspåse med en liten tyll (cirka 2 mm) och fyll den med Nutella®. Spritsa 5 g Nutella® på hälften av kakorna och lägg ihop kakorna två och två med fyllningen emellan.

Till sist kan du dekorera dina fyllda kakor med Nutella®