

Коледни бисквитки с ванилия, какао и Нутела

Рецепта от блог Вкуснотека

20 сладки (бисквитки)



Medium

up to 30 Min.



Съставки:

Продукти:

250 г масло
170 г пудра захар
1,5 бр. яйца
1 ампула есенция ванилия
Dr.Oetker
3 г сол
460 г брашно (щипка)
40 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker
20 г какао премиум Dr.Oetker
50 г Нутела

- 1 Чукнете в купичка яйцата и ги разбийте с вилица.

Разбийте на слаба степен на миксера мекото масло и пудрата захар.

Отделете в друга купа 1/3 от сместа.

- 2 В останалата по-голяма част от сместа добавете ванилената есенция и 60 г от яйцата и разбъркайте.

Разделете сместа в голямата купа на две равни части. В едната добавете 20 г натурално какао.

В другата 1/3 от сместа сложете останалите 30 г яйце. Добавете и 50 г Нутела.

- 3 В отделна купа смесете брашното, солта и царевичното нишесте. Отмерете го. Трябва да бъде около 500 г. Разпределете го по равно между ванилената, какаовата и нутела смес по 166 г.

Разбъркайте трите смеси и оформете три топки тесто. Увийте го във фолио и го сложете в хладилника за през нощта.

- 4 На сутринта го извадете един час по-рано да се поотпусне.

Оформете малки топчета от около 4-5 г от трите цвята. Пуснете си хубава музика и го приеете като мисловна терапия



- 5 Загрейте фурната на 180 градуса.

Покрийте тава с хартия за печене.

Вземете в шепа и подредете едно до друго последователно едно тъмно, едно бяло и едно светло кафяво топче, след това отново едно тъмно, едно бяло и едно светло кафяво. Оформете го като цвете. Леко притиснете с ръце. Сложете го в тавата и притиснете с длан. По същия начин оформете и останалите бисквитки и ги разположете на разстояние една от друга.

Печете до готовност около 20-25 минути първата тава и по 20 минути следващите, защото фурната ще се е загряла вече добре.

- 6 Охладете и съхранявайте няколко дни в затворена кутия.

За още идеи може да посетите блог [Вкуснотека](#)