

# Масленки с лешникова нуга

Сладки с много нуга

about 80 сладки (/бисквитки)



Easy

up to 60 Min.



## Съставки:

### Тесто:

200 г лешникова нуга  
300 г пшеничено брашно  
0,5 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
100 г масло  
0,5 ч.л. канела  
1 пак. ванилена захар  
Dr.Oetker  
1 бр. яйца

### Пълнеж:

200 г лешникова нуга

### Украса:

50 г тъмен шоколад  
25 г шамфъстък (нарязан)

## 1 Приготвяне:

Разбийте на крем мекото масло и нугата. Пресейте брашното и бакпулвера в купа. Добавете останалите съставки и разбийте всичко с миксер първо на ниска, а след това на висока степен до получаването на гладко тесто. Завийте тестото във фолио за свежо съхранение и оставете в хладилника за около 30 мин.

## 2 Пълнеж:

Нарежете лешниковата нуга на 80 малки парченца и я оставете да се охлади. Разделете тестото на 8 равни топки, оформете всяка на руло и нарежете на филийки. В средата на филийките поставете парченце охладена нуга, оформете ги на топчета и поставете в застлана с хартия за печене тава. Печете сладките в средата в предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C при горещ въздух около 12 мин. Издърпайте изпечените сладки заедно с хартията върху метална скара и оставете да се охладят.

## 3 Украса:

Разтопете тъмния шоколад на водна баня и го напълнете в полиетиленово пликче. Отрежете едното ъгълче и украсете сладките. Накрая поръсете с шам фъстък.



Д-р Йоткер България ЕООД

Tip from the Test Kitchen

- Може да съхраните сладките в добре затворени метални кутии за около 3 седмици.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, [www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)  
E-Mail: [office@oetker.bg](mailto:office@oetker.bg), Тел.: (02) 943 11 16