

Ciasteczka z nutelli



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **517** Ocena: **6678**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 350 g, Nutelli czyli słoik
- 250 g. mąki
- 2 jaja
- płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- cukier puder do dekoracji
- masa korówkowa

Sposób przygotowania:

- 1 Jaja zmiksować, dodać nutellę i stopniowo przesianą z proszkiem mąkę i sól. Mieszać mikserem na najwyższych obrotach. Ciasto nabieramy łyżeczką i formujemy dłońmi kulki. W każdej robimy dołek. Podczas formowania kulek dłonie można delikatnie posmarować oliwką. A dołeczek zrobić można kciukiem.
Pieczemy w 170* 12-15 minut.
Po wystudzeniu nakładamy masę korówkową.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: