



Hozzávalók:

25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 25 dkg finomliszt, 10 dkg főzni való pudingpor (lehet vanília, puncs vagy csokoládé) az "összeragasztáshoz":
25 dkg finom mogyorókrém (Nutella)

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat először magában, majd a kétféle cukorral keverjük habosra. A liszttel és a pudingporral összedolgozzuk. Készíthetünk többféle színű tésztát is, ilyenkor a cukros vajat a liszttel összegyúrjuk, 2 vagy 3 részre osztjuk, csak ezután gyúrjuk össze a megfelelő mennyiségű (5 vagy 3 deka) pudingporral.
2. A tésztából kisebb, nem egészen dió nagyságú golyókat formálunk, sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk és egy villával megnyomjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (185 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 12 perc alatt megsütjük.
3. Nutellával - de lehet olvasztott csokoládéval vagy lekvárral is - 2-2 darabot összetapasztunk.

10 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 473 kcal