



Рождественские „кошачьи язычки” с Nutella®



Такие красивые, такие хрустящие!

Вам никогда не приходило на ум приготовить традиционное французское печенье „Langues de chat” в форме вкусных сердечек, звездочек, елочек или даже баночек Nutella®? В этом году Рождество будет еще чудеснее!

Ингредиенты

- 25 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 12 г мелкого сахара
- 1 яичный белок
- 30 г просеянной муки
- 120 г Nutella®





1-й шаг

- Разогреть духовку до температуры 200 °С.
- В миске взбить сливочное масло комнатной температуры с сахаром.
- Добавить просеянную муку и яичный белок, перемешать лопаткой.



2-й шаг

- Положить трафарет (с отверстием) на противень, выстланный пергаментом, и заполнить отверстие тестом.



3-й шаг

- Поднять трафарет.
- Вновь положить трафарет и повторить.
- Выпекать на средней полке духовки примерно 3–4 минут.





4-й шаг

- Позволить остыть.
- Из кондитерского мешка нанести на одно печенье 3 г Nutella®, накрыть вторым печеньем той же формы и слегка сдавить. Повторить действие со всеми печеньями.
- Для превосходного вкуса подать сразу.

