



## Миндальные бисквитные пирожные с Nutella®



### Сочетание легких пирожных с Nutella

Все начинается с просеивания муки, к которой добавляется миндальная мука, чтобы тесто было более однородным и ароматным. И в печку! Кондитерский пакетик, чтобы сделать начинку из Nutella.

Благодаря этим миниатюрным лакомствам Ваши выходные пройдут веселее.

#### Ингредиенты

- 120 г Nutella®
- 70 г расплавленного сливочного масла
- 50 г муки
- 130 г сахарной пудры
- 70 г миндальной муки
- 4 яичных белка





### 1-й шаг

- Смешать в миске просеянную муку, сахарную пудру и миндальную муку.
- Затем добавить яичные белки и в конце расплавленное масло.
- Осторожно перемешать и поставить сделанное тесто в холодильник на 1 час.



### 2-й шаг

- Разогреть духовку до температуры 180 °C (355 °F).
- Каждую формочку высотой примерно 4 см и шириной 2,5 см смазать сливочным маслом и посыпать мукой.
- Каждую формочку на 2/3 заполнить тестом.
- Заполненные формочки поставить на противень и выпекать 12 минут на среднем уровне.



### 3-й шаг

- Выбрать из духовки и оставить в формочках на несколько минут, чтобы пирожные остыли.
- С помощью зубочистки осторожно сделать сверху в пирожном небольшое отверстие.
- Взять кондитерский пакетик и в каждое отверстие заполнить 4 г Nutella®.
- Пирожное сверху украсить 1 г Nutella®.
- Обсыпать сахарной пудрой и подать на стол.

