



Миндальное печенье с Nutella®



Для умелых кондитеров

Миндальное печенье очень хрупкое, потому что его основу образует безе. Это утонченный и нежный десерт, имеющий французскую душу и соблазнительную форму.

Заполните между половинками печенья Nutella, и Вы получите очень элегантное и вкусное лакомство.

И последнее, но не менее важное – красивая коробочка для миндального печенья сделает это идеальное лакомство рождественским подарком.

Ингредиенты

- 240 г Nutella®
- 200 г миндальной муки
- 260 г сахарной пудры
- 4 яичных белка





1-й шаг

- В миске смешать миндальную муку и 200 г сахарной пудры.
- В другой миске взбить яичные белки и 60 г сахарной пудры, пока масса не загустеет.
- Смесь из яичных белков добавить в мучную смесь и осторожно смешать лопаткой (круговыми движениями, начиная со дна миски вверх, чтобы яичные белки не опали).



2-й шаг

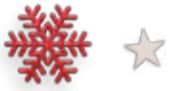
- На пергаментной бумаге, постеленной на противень, нарисовать кружки диаметром 3 см (чтобы миндальное печенье было одинакового размера, пригодятся формочки для круглого печенья). Нарисовать 40 кружков.



3-й шаг

- Заполнить тесто в кондитерский пакетик.
- Выдавить тесто на каждый нарисованный кружок и оставить постоять на 30 минут.





4-й шаг

- Разогреть духовку до температуры 150 °C (300 °F).
- Выпекать 14 минут на среднем уровне.
- Выбрать из духовки и дать остыть.
- С одной стороны печенья намазать 12 г Nutella® и приложить сверху второе печенье. То же самое повторить с другим печеньем.
- До подачи на стол миндальное печенье хранить в прохладном месте (например, в холодильнике).

