



Имбирные мини-пирожные с Nutella®



Традиционное лакомство для нетрадиционного Рождества

Хлеб, печенье или пирожные. Если они пахнут имбирем, вероятно, наступили рождественские каникулы. Это прекрасная причина, чтобы порадовать гостей пикантным лакомством. Имбирные мини-пирожные? Пожалуйста! Мини-десерт, который прекрасно смотрится на столе: маленькие порции с прекрасным вкусом.

Ингредиенты

- 300 г меда
- 1 яйцо
- 120 г расплавленного сливочного масла
- 100 мл молока
- 190 г муки
- 60 г кукурузного крахмала
- 1 ½ чайные ложки (5 г) разрыхлителя
- 4 чайные ложки (8 г) смеси для имбирного печенья
- Щепотка соли
- 150 мл сливок
- 50 г сливочного сыра
- 20 г мелкого сахара
- Цедра от ¼ апельсина
- 120 г Nutella®
- Золотые сахарные бусинки и золотые хлопья для украшения





1-й шаг

- Разогреть духовку до температуры 170 °C; положение противня – на среднем уровне.
- Смазать сливочным маслом и посыпать мукой круглую форму для пирога диаметром 24 см с разъемным механизмом, чтобы пирог было проще выбрать.
- Взбить в миске мед с яйцом, расплавленным сливочным маслом и молоком.
- Просеять вместе муку, кукурузный крахмал, разрыхлитель, пряности и соль. Смешать с медовой смесью до получения однородной массы.
- Перелить тесто для пирога в подготовленную форму и выпекать примерно 30 минут (или чтобы зубочистка, вставленная в середину пирога и затем вынутая, была чистой).



2-й шаг

- Выбрать из духовки, дать остыть, затем выбрать из формы и переложить на решетку.
- С помощью формочки для печенья диаметром 3 см вырезать 24 пирожных, затем каждое разрезать горизонтально пополам.



3-й шаг

- На каждый кусочек намазать 2,5 г Nutella® и отложить в сторону.





4-й шаг

- В миске взбить сливки со сливочным сыром, сахаром и апельсиновой цедрой до получения густой и воздушной массы.
- Массу из сливочного сыра переложить в кондитерский мешок. Выдавить крем на 24 половинки пирожных и положить сверху другие 24 половинки пирожных, смазанной Nutella® поверхностью вверх.
- Поверхность каждого пирожного украсить несколькими золотыми сахарными бусинками и золотыми хлопьями.

