

Пирожные Наполеон со взбитыми сливками и Nutella®



Кусочки настоящей праздничной радости

Рождество – это время для радости и сладостей. И это прекрасная идея, как получить оба варианта. Вам нужны жетоны, фишки или призы для рождественских игр? Ответом станут пирожные Наполеон со взбитыми сливками и Nutella®. Даем гарантию.

Ингредиенты

- Для пирожных Наполеон:
- 200 г Nutella®
- 1 рулон слоеного теста
- 50 г сахарной пудры
- Для взбитых сливок:
- 500 г сливок
- 60 г сахарной пудры





1-й шаг

- Разогреть духовку до температуры 180 °С.
- Разложить слоеное тесто на противне, застеленном пергаментной бумагой.
- Проколоть вилкой отверстия в верхнем слое теста.



2-й шаг

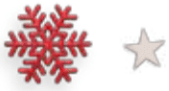
- Посыпать 50 г сахарной пудры.
- Накрыть еще одним слоем пергаментной бумаги и положить сверху еще один противень.
- Поставить в духовку на средний уровень и выпекать 20 минут.



3-й шаг

- Снять верхний противень и выпекать еще пять минут.
- Выбрать из духовки и дать остыть.
- Слоеное тесто разрезать на квадратики 2,5 × 2,5 см, затем каждый квадратик разрезать горизонтально пополам.





4-й шаг

- Сливки взбить с 60 г сахарной пудры до пышного состояния.
- Чтобы получилась шахматная доска, использовать половину квадратиков, сделав сэндвичи с 5 г Nutella® посередине и взбитыми сливками сверху....



5-й шаг

- Подавать сразу же.

