



Фроллини с начинкой из Nutella®



Классическое зимнее лакомство

Представьте себе, что на улице промозгло и ветрено, но этот вечер Вы проводите вместе с детьми, занимаясь выпечкой. Что Вы получите взамен? Радость и сладкое печенье. Печенье с Nutella® просто изумительно, вкусно и легко готовится. Им можно поделиться друг с другом, его можно макать в крем или сделать с начинкой!

Ингредиенты

- 150 г мягкого сливочного масла
- 75 г сахарной пудры
- 150 г муки
- 3 сваренных вкрутую желтка
- 75 г крахмала (картофельного или кукурузного)
- 1 стручок ванили
- Щепотка соли
- 150 г Nutella®





1-й шаг

- Сварить вкрутую яйца и выбрать желтки. Дать им остыть и затем протереть через сито.
- В отдельную миску просеять сахарную пудру, муку и крахмал.



2-й шаг

- Стручок ванили разрезать вдоль и выбрать семечки.
- Мягкое сливочное масло смешать с сахарной пудрой, мукой, крахмалом, протертыми яичными желтками, семечками из стручка ванили и щепоткой соли, пока не получится однородная масса. Не мешать слишком долго.



3-й шаг

- Тесто разделить ножом на две части и раскатать на пергаментной бумаге толщиной до 5 мм.
- Накрывать обе части и на несколько часов поставить в холодильник (лучше на всю ночь).





4-й шаг

- Выбрать обе части из холодильника.
- Из одной части с помощью круглой формочки диаметром 7 см вырезать печенье, которое будет нижней стороной готового печенья.
- С помощью этой же формочки из второй части также вырезать печенье, которое будет верхней стороной готового печенья.
- С помощью различных формочек для печенья с рождественскими мотивами посередине верхней стороны печенья вырезать отверстия.
- Разложить печенье на противне, покрытом пергаментной бумагой, выпекать на среднем уровне при температуре 180 °С примерно 8–10 минут.
- Затем выбрать печенье из духовки и дать ему остыть.



5-й шаг

- Кондитерский мешок заполнить Nutella® и покрыть ею печенье без отверстий, затем придавить сверху печеньем с отверстием, чтобы Nutella® слегка проступила посередине печенья (для каждого печенья понадобится 15 г Nutella®).
- Посыпать сахарной пудрой.

