



Миндальное песочное печенье с Nutella®



Песочное печенье, богатый вкус!

Песочное печенье – это скандинавский деликатес, тающий во рту. Печенье подойдет для любого повода! Это печенье с богатым вкусом и структурой можно украсить небольшим количеством Nutella®, чтобы вкус и внешний вид стали еще лучше.

Ингредиенты

- 250 г холодного сливочного масла, нарезанного на кубики
- 125 г сахарной пудры
- 300 г кондитерской муки
- 125 г миндального порошка
- 5 г мелкой соли
- 150 г Nutella®
- Сахарные бусинки для украшения





1-й шаг

- Просеять вместе кондитерскую муку и сахарную пудру.
- Добавить миндальный порошок и соль.
- Постепенно добавить сливочное масло и слегка перемешать.



2-й шаг

- Раскатать тесто на листе пергаментной бумаги толщиной $\frac{1}{2}$ см.
- Накрывать пищевой пленкой и поставить в холодильник на два часа.



3-й шаг

- Из теста вырезать рождественские фигуры (елочки, снеговиков, звездочки, шарики и т.д.).
- Разложить на противне, покрытом пергаментной бумагой, и выпекать в духовке на среднем уровне при температуре 180 °С, пока печенье не станет золотисто-коричневым (примерно 15 минут).





4-й шаг

- Выбрать из духовки и дать печенье остыть.
- Затем с помощью кондитерского мешка украсить каждое печенье 5 г Nutella®. По желанию можно использовать сахарные бусинки.

