



„Panelės Bučiniai“ su „Nutella“®



Bučiniai dar niekada nebuvo tokie saldūs

Dvi traškios sausainėlio pusės, sujungtos burnoje tirpstančiu „Nutella“ kremu. Ar gali būti kas nors skanesnio ir saldesnio šaltą žiemos dieną? Nė neabejokite! Šie itališki sausainiai vadinami „panelės bučiniai“. Paragavę jų, nukeliate tiesiai į rojų!

Ingredientai

- 100 g „Nutella“®
- 240 g miltų
- 200 g cukraus pudros
- 200 g nuluptų ir susmulkintų riešutų
- 200 g sviesto
- 1 kiaušinio trynio
- 20 g kiaušinio (pusė kiaušinio)
- žiupsnelio druskos





1 žingsnis

- Dubenyje sumaišykite susmulkintus riešutus ir cukrų. Sudėkite visus likusius ingredientus ir maišykite tol, kol išgausite vienalytę masę
- Iš tešlos suformuokite apvalų rutulį, įdėkite jį į dubenį, dubenį uždenkite maistine plėvele ir įdėkite į šaldytuvą 10-12 valandų



2 žingsnis

- Įkaitinkite orkaitę iki 140 °C (284 °F) laipsnių temperatūros
- Išimkite tešlą iš šaldytuvo. Iš tešlos suformuokite 48 mažus rutuliukus. Kiekvienas iš jų turėtų sverti apytiksliai 5 g
- Išdėliokite juos per tam tikrą atstumą ant kepimo popieriaus, kuriuo padengta kepimo skarda
- Kepkite apie 18 minučių vidurinėje orkaitės pozicijoje. Išimkite juos iš orkaitės, kuomet jie paruduos. Išėmus iš orkaitės leiskite atvėsti



3 žingsnis

- Paimkite vieną sausainėlį ir vidinę jo dalį pertepkite 5 g „Nutella“® kremu. Paimkite kitą sausainėlį ir uždėkite jį ant viršaus

