



„Baci di dama” ar Nutella®



Skūpsts nekad nav bijis tik salds

Divas kraukšķīgas lazdu riekstu cepumu pusītes, kas pildītas ar mīkstu Nutella® kārtu. Vai ziemas dienā kaut kas var būt saldāks? Nav brīnums, ka šos itāliešu cepumus sauc par „Dāmu bučiņām”! Tā ir debesīs veidota savienība.

Sastāvdaļas

- 100 g Nutella®
- 240 g miltu
- 200 g pūdercukura
- 200 g nolobītu un pulverī saberztu lazdu riekstu
- 200 g sviesta
- 1 olas dzeltenums
- 20 g olas (puse sakultas olas)
- Šķipsniņa sāls





1. solis

- Bļodā samaisa lazdu riekstus ar cukuru. Pievieno visas pārējās sastāvdaļas un maisa, līdz iegūst mīkstu un veidojamu masu.
- No mīklas izveido bumbu un ietin pārtikas plēvē. Liek ledusskapī uz desmit līdz divpadsmit stundām.



2. solis

- Cepeškrāsni sasilda līdz 140 °C temperatūrai.
- No ledusskapja izņem sagatavoto masu un ar rokām saveļ 48 bumbiņas. Katras bumbiņas masai ir jābūt aptuveni 5 g.
- Bumbiņas, ievērojot noteiktu attālumu, liek uz plātes, kurā ieklāts pergamentpapīrs.
- Cep 18 minūtes cepeškrāsns vidējā plauktā. Izņem no cepeškrāsns, kad tās joprojām ir viegli zeltainas un mīkstas. Ļaut atdzist, tām nepieskaroties.



3. solis

- Ar karoti vai konditorejas maisiņu pārklāj vienu „Bacio” ar 5 g Nutella® un uzliek virsū otru „Bacio”, lai izveidotu sendviču.

