

РЕЦЕПТ

Пирог с Nutella® и черникой

Легкая

6 Порции

1 h 30 мин.



ИНГРЕДИЕНТЫ

НА 6 ПОРЦИЙ

250 г простой муки

100 г очищенного фундука

120 г сливочного масла

150 г сахарной пудры

50 г сахара

1 яйцо

1 яичный желток

Цедра 1 лимона

4 г разрыхлителя

Черника

Соль по вкусу

Украшение

90 г Nutella® (15 г / порция)

150 г сахарной пудры



Чтобы приготовить этот
восхитительный
рецепт, достаточно 15 г
Nutella® на человека!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**1**

Поджарьте лесные орехи в духовке, затем измельчите их в миксере. На кондитерскую доску насыпьте кучкой муку. В середину добавьте размягченное масло, нарезанное кусочками, сахар, яйцо и желток, тертую цедру лимона, разрыхлитель и щепотку соли. Быстро перемешайте все вместе, затем добавьте измельченный фундук и продолжайте перемешивать, пока не получите однородную смесь.

**2**

Раскатайте три четверти теста в форму диска толщиной примерно 1 см. Используйте его, чтобы покрыть дно и стороны смазанной маслом и посыпанной мукой формы для выпечки диаметром 22 см.



3

В кастрюле с антипригарным покрытием приготовьте чернику на медленном огне вместе со столовой ложкой сахара, пока большая часть жидкости не испарится. Тонким слоем выкладывайте эту смесь на поверхность торта. Из оставшегося теста сделайте полоски, чтобы разместить их сверху, наложив их в виде решетки. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180 °С примерно 40 минут. Выньте из духовки и дайте остыть перед подачей на стол. Дополните каждый ломтик порцией Nutella®.

Кусочек лакомства для всех. Поделитесь рецептом-hashtag #nutellarecipe

Когда вы попробуете этот рецепт пирога с Nutella® и черникой, восхитительный вкус Nutella® и выраженный вкус черники станут неотразимой комбинацией, дающей вам новый сладкий кусочек радости на ваш стол.