

Бадемови пандишпанови кексчета с Nutella®

Средно

24 Порции

1 h 30 мин



ПРОДУКТИ

120 г Nutella®

70 г разтопено масло

50 г брашно

130 г пудра захар

70 г бадемово брашно

4 белтъка

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

В купа разбъркайте пресятото брашно с пудрата захар и бадемовото брашно.

След това добавете белтъците и най-накрая разтопеното масло.

Нежно разбъркайте сместа и я сложете да престои в хладилника 1 час.



2

Загрейте фурната до 180°C (356°F).

Намажете с масло и брашно отделните форми с височина приблизително 4 см и широчина 2,5 см.

Напълнете със сместа около 2/3 от всяка форма.

Наредете така напълнените форми в тава и ги печете за 12 минути на скарата в средата на фурната.



3

Извадете ги от фурната и ги оставете да изстинат за няколко минути, преди да ги извадите от формата.

Като си служите внимателно с клечка за зъби, направете малка дупка на върха на кексчето.

С помощта на шприц запълнете всяка дупка с 4 г Nutella®.

Украсете с 1 г Nutella® отгоре.

Поръсете с пудра захар и сервирайте.

Et voila!