

“Целувките на дамата” с Nutella®

Средно

24 Порции

12 h 30 мин



ПРОДУКТИ

100 г Nutella®

240 г брашно

200 г пудра захар

200 г белени и смелени лешници

200 г масло

1 жълтък

20 г яйца (половината от цяло разбито яйце)

щипка сол

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

В купа смесете лешниците със захарта. Добавете всички останали съставки и ги разбъркайте, докато получите мека и податлива на оформяне смес.

Оформете топка от сместа и я увийте в прозрачно фолио. Оставете я да престои в хладилника за 10-12 часа.



2

Загрейте фурната до 140°C (284°F).

Извадете приготвената смес от хладилника и оформете с ръцете си 48 малки топчета. Всяко от тях трябва да тежи около 5 г.

Наредете ги в тава, покрита с хартия за печене, като оставяте разстояние помежду им.

Печете 18 мин. на скарата във фурната на средна позиция. Извадете ги от фурната, когато са все още златисти на цвят и меки. Оставете ги да изстинат, без да ги пипате.

**3**

Намажете отдолу една сладка с 5 г Nutella®, като ползвате лъжица или шприц, и я захлупете с друга сладка така, че да образуват сандвич.

Et voila!