

Курабийки - рецепта от Nutella®

Средно

30 мин



Продукти

за 6-8 порции

350 г брашно

130 г бадемово брашно

120 г кафява захар

щипка сол (1/8 и 1/16 чаена лъжичка)

3 жълтъка

200 г студено масло

50 г стърготини тъмен шоколад

15 г Nutella® на бисквитка

Начин на приготвяне

**1**

Загрей фурната на 190°C и поръси кухненския си плот с брашно.

**2**

Смеси брашното, бадемовото брашно, захар, сол, 3 белтъка и парченца студено масло в купа или директно на плата.

**3**

Меси тестото за кратко и добави шоколадовите стърготини.

**4**

Остави в хладилника за 30 минути.
Извади ги и ги разрежи на ленти с
широчина един пръст.

**5**

Разпредели курабийките върху хартия
за печене, натисни отгоре всяка една с
палец и печи за 10-12 минути.

**6**

Декорирай с Nutella®.

Сподели рецептата с хаштага #nutellarecipe