

РЕЦЕПТА

Курабийки с Nutella®

Лесно

40 мин



СЪСТАВКИ

ЗА 20 ДУШИ

430 г брашно

120 г пудра захар

1 яйчен жълтък

225 г меко масло

60 г нискомаслено кисело мляко

1 ч. л. бакпулвер

1 ч. л. ванилов екстракт

30 г нарязани орехи за поръсване

За сервиране:

300 г Nutella® - 15 г на 1 курабийка

ОБОРУДВАНЕ

фурна

купа за разбъркване

тава

хартия за печене



15 г Nutella® на човек са напълно достатъчни, за да приготвиш тази вкусна рецепта и да се насладиш на вкуса!

Приготвяне

- 1 В купа сложете маслото и пудрата захар и разбийте до пухкава смес.
- 2 Добавете жълтъка и ваниловия екстракт и разбъркайте добре.
- 3 Към брашното добавете бакпулвера, разбъркайте се и на части добавете към останалите продукти, като редувате с киселото мляко.
- 4 Омесете сместта на топка, поставете в чиста купа, покрийте с найлоново фолио и оставете за 15 минути.
- 5 Разделете тестото на парчета по 70 г и оформете на топки.
- 6 Загрейте фурната на 180 градуса.
- 7 Подредете в тава, застлана с хартия за печене, и печете 25 минути, докато сладките станат златисти.
- 8 Оставете да изстинат за няколко минути и сервирайте с Nutella®.
- 9 Насладете се!