РЕЦЕПТА

Двуцветни бисквити с Nutella®

Средно | 12 Порции | 1 h 0 мин

ПРОДУКТИ

ЗА 12 ПОРЦИИ

За бялото тесто

110 г масло

75 г пудра захар

2 жълтъка

40 г филирани бадеми

190 г обикновено брашно

сол на вкус

За какаовото тесто

55 г масло

38 г пудра захар

1 жълтък

15 г филирани бадеми

70 г обикновено брашно

5 г какао на прах

сол на вкус

За украса

яйчен белтък на вкус

120 г Nutella® (10 г/ порция)

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

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1

За бялото тесто: бързо смеси маслото със захарта и щипка сол. Добави жълтъците, брашното и след това бадемите. Омеси, оформи на топка и постави в хладилника за 30 минути. За какаовото тесто: повтори процеса с посочените съставки.

2

Върху набрашнена повърхност разточи бялото тесто на правоъгълник с дебелина 1 см. Намажи повърхността с разбъркан яйчен белтък. Повтори същия процес с какаовото тесто. Нарежи тестото на правоъгълници и подреди бисквитите върху тава, като ги покриеш с хартия за печене. Печи във фурна, предварително загрята на 180°C, за около 20 минути.

3

Извади бисквитите от фурната и ги остави да се охладят. Постави една бисквита от какаово тесто между две бисквити от бяло тесто, като ги "залепваш" с тънък слой Nutella®.

Форми, цветове, вкусове ... Вплетени заедно на твоята трапеза! Сподели тази рецепта с #nutellarecipe

Всички обичат бисквити, нали? Има бисквити за всякакъв вкус и всякакви поводи. Нашите двуцветни бисквити с Nutella® обещават да омагьосат всеки!