

РЕЦЕПТА

Праскови с Nutella® и амарети

Лесно

4 Порции

10 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 4 ПОРЦИИ

4 сиропирани праскови

8 амарети

60 г Nutella® (15 г / порция)

За декорация

прясна мента



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

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**1**

Отцеди прасковите. Нарежи едната половина на всяка праскова на филийки, а другата половина остави цяла.

**2**

Подреди двете части на прасковата, както е на снимката*. Напълни средата на първата половина праскова с приблизително 7 г Nutella®. Гарнирай втората половина със 7 г Nutella®, като използваш шприц. Украси с амарети и ментов лист, и сервирай. Можеш да използваш и пресни праскови.

Свежа наслада. Сподели тази рецепта с #nutellarecipe

Амаретите са бисквити, които водят своето начало от Италия през Средновековието към края на тринадесети век и са станали известни в цяла Европа през Ренесанса. В допълнение към производството си в Италия, и по-специално, в Ломбардия, те също имат страхотна традиция за производство и във Франция. Тази рецепта за праскови с Nutella® и амарети, обаче, е изцяло италианско изобретение.