

# Сладки „Двойна наслада“ с Nutella®

Medium

20 Portions

4 h 0 min



## ПРОДУКТИ

150g Nutella®

захарни перли за украса

### За лешниковите пандишпанови кексчета:

5 жълтъка

3 яйца

150 г кристална захар

50 г картофено или царевично нишесте

50 г сладкарско брашно

100 г лешниково брашно

50 г масло

1 шушулка ванилия

щипка сол

### За лешниковите курабии:

90 г сладкарско брашно

35 г лешниково брашно

75 г масло

50 г пудра захар

1 жълтък

щипка сол

натрошени лешници

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



### 1

**За лешниковите курабии:**

Смесете всички съставки заедно.

Навийте тестото между 2 листа хартия за печене.

Оставете за 2 часа в хладилника да се охлади.



### 2

Докато чакате лешниковите курабии да престоят в хладилника, можете да започнете пандишпановите кексчета:

Разцепете с нож ваниловата шушулка по дължина и изстържете отвътре семената.

Разбъркайте с тел петте жълтъка с трите цели яйца, захарта, солта и ваниловите семена.

В отделна купа смесете сладкарското брашно с нишестето и след това добавете лешниковото брашно.

Нежно разбъркайте брашнената смес с яйчената смес.

**3**

Разтопете маслото.

Започнете да го добавяте малко по малко към брашно-яйчената смес, докато го изсипете цялото.

**4**

Изсипете сместа за пандишпановия кекс в тава или в намазнена форма за кекс.

Печете го на 180°C (355°F) около 15 минути.

**5**

Извадете пандишпановият кекс от фурната. След като изстине, разрежете го на квадратчета с размери 4,5 см x 4,5 см.



6

Извадете тестото за коричка на лешниковия сладкиш от хладилника и изрежете от него сладки във формата на звездички.



7

Намажете звездичките с разбития жълтък.

Поръсете с натрошените лешници.

Печете на 180°C (355°F) около 8-9 минути.



8

Сглобете всяко квадратно пандишпаново кексче със сладка звезда, като намажете вътрешната им повърхност със 7 г Nutella®, за да залепнат двете части една за друга. Повторете същото с останалите сладки.

Украсете всяка звезда по лъчите ѝ с малко Nutella® и захарни перли.