

RECIPE

# Курабийки с Nutella®

Easy

40 min



## 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



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## 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!