

RECIPE

Baci di dama s Nutellou®

Medium

12 h 30 min



Zložiek

NA 24 PORCIE

100 g Nutella®

240 g hladkej múky

200 g práškového cukru

200 g olúpaných na prášok pomletých lieskových orechov

200 g masla

1 žĺtok

20 g vajec (polovica rozšľahaného vajca)

štipka soli



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

KROKY



1

V miske zmiešajte lieskové orechy s cukrom. Pridajte všetky ostatné ingrediencie a miešajte dovedy, kým nezískate mäkkú a vláčnu hmotu.

Vyformujte z nej bochník a zabaľte ho do potravinárskej fólie. Odložte do chladničky na 10 až 12 hodín.



2

Rúru predhrejte na 140 °C (284 °F).

Pripravenú hmotu vyberte z chladničky a ručne vyformujte 48 malých guľôčok. Každá guľôčka by mala vážiť asi 5 g.

Uložte ich na plech vystlaný papierom na pečenie, nie príliš blízko seba.

Pečte 18 minút na strednom rošte. Keď sú zlatisté a mäkké, vyberte ich z rúry. Nechajte ich vychladnúť a nedotýkajte sa ich.



3

Lyžičkou alebo zdobiacim vrecúškom rozotrite na jeden „Bacio“ 5 g Nutelly a ďalší „Bacio“ položte navrch a vytvorte akoby sendvič.