

RECEPT

Dvobarvni piškoti z Nutello®

Srednje

12 Porcije

1 h 0 Min.



SESTAVINE

ZA 12 PORCIJ

Za belo testo

110 g masla

75 g sladkorja v prahu

2 rumenjaka

40 g naribanih mandljev

190 g navadne moke

Sol po okusu

Za kakavovo testo

55 g masla

38 g sladkorja v prahu

1 rumenjaka

15 g naribanih mandljev

70 g navadne moke

5 g kakava v prahu

Sol po okusu

Za okras

Jajčni beljak po okusu

120 g Nutella® (10 g/porcija)



Za pripravo tega
okusnega recepta
zadostuje 15 g Nutella® na
osebo!

NAČIN PRIPRAVE



1

Za belo testo: maslo na hitro zmešaj s sladkorjem in ščepcem soli. Dodaj rumenjake, moko in nato še mandlje. Testo zgneti, oblikuj v kepo in postavi v hladilnik za 30 minut. Za kakavovo testo: ponovi enako kot belo testo z navedenimi sestavinami.



2

Na pomokani deski za testo razvaljaj prvo testo v pravokotnik debeline 1 cm. Premaži površino s stepenim beljakom. Ponovi enak postopek s kakavovim testom. Testo narežemo na pravokotnike, piškote pa razporedimo po pekaču, prekrite s papirjem za peko. Peci v pečici, predhodno ogreti na 180 °C, približno 20 minut.

**3**

Odstrani iz pečice in pusti, da se ohladijo. Med dva biskvita iz belega testa vstavi en biskvit iz kakavovega testa, ki ga prekrivate in »lepitate« skupaj s tanko plastjo Nutelle®

Oblike, barve, okusi ... Vse se združi na vaši mizi! Deli recept s hashtagom **#nutellarecipe**

Vsi imajo radi piškote, kajne? Obstajajo piškoti za vse okuse in vse priložnosti. Tu pa je ta, ki bo daleč presegel vse piškotke, ki ste jih doslej poskusili! Naši dvobarvni piškoti z Nutello®