

레시피

누텔라 로 속을 채운 비스킷

어려움

1 h 40 분



재료

10 인용 - 비스킷 25~30개

중력분 450g

버터 250g

아이싱 설탕 150g

달걀 1개

계란 노른자 1개

바닐라 빈 1개

약간의 소금

누텔라 150g(15g/인당)

데코레이션 용

아이싱 설탕



한 사람 당 누텔라 15g으로 이
맛있는 레시피를 즐길 수 있습니다!

방법



1

밀가루와 차가운 버터를 혼합합니다. 아이싱 설탕, 바닐라 빈의 씨, 소금, 계란을 섞어 부드럽고 균일한 반죽으로 만듭니다. 반죽을 동그렇게 만든 다음 납작하게 누릅니다. 냉장고에서 한 시간 동안 숙성합니다. 한 시간 후 반죽을 꺼내어 10분 동안 실온에 보관합니다. 반죽을 밀대로 밀니다.



2

비스킷을 비스킷 커터나 패스트리 커터를 이용해 원하는 모양으로 자릅니다.



3

누텔라를 파이링 백에 넣어 식은 비스킷 반 쪽에
자릅니다. 반 쪽을 하나로 합칩니다. 아이싱
설탕으로 장식한 후 대접합니다.

유쾌하게 대접합니다.

레시피를 #nutellarecipe로 공유해주세요

12세기 베네딕트 수도회의 어떤 수도사가 빵 반죽을 만들다가 부엌에 들어온 부엉이 때문에 재료를 잘못 계량하면서 만들어진 반죽이 비스킷이 되었습니다. 누텔라 를 채운 비스킷도 비슷한 우연에 의해서 만들어졌습니다.