

레시피

누텔라 와 투톤 비스킷

중간

12 분량

1 h 0 분



재료

12인용

화이트 도우 용

버터 110g

아이싱 설탕 75g

달걀 노른자 2개

아몬드 가루 40g

중력분 190g

소금

코코아 도우 용

버터 55g

아이싱 설탕 38g

달걀 노른자 1개

아몬드 가루 15g

중력분 70g

코코아 파우더 5g

소금

장식용

흰 달걀

누텔라 120g(10g/인당)



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

방법



1

화이트 도우: 버터와 설탕, 소금 약간을 재빨리 섞습니다. 여기에 달걀 노른자, 밀가루, 아몬드를 추가합니다. 손으로 반죽해서 공 모양으로 만들고 냉장고에서 30분간 숙성합니다. 코코아 도우 용: 같은 재료로 위의 작업을 반복하세요.



2

패스트리 보드 뒤에 밀가루를 뿌린 뒤, 첫 번째 도우를 펴서 두께 1cm의 사각형으로 만듭니다. 표면에 흰자를 칠합니다. 코코아 도우로 같은 작업을 반복하세요. 도우를 사각형으로 자른 후 베이킹 트레이에 유산지를 깔고 비스킷을 놓습니다. 180도에 예열한 오븐에서 약 20분간 굽습니다.



3

오븐에서 비스킷을 꺼내 식힙니다. 코코아 도우 비스킷을 화이트 도우 사이에 넣고 누텔라 로 붙입니다.

**모양, 색깔, 맛, 모두 즐길 수 있는 레시피입니다.
레시피를 #nutellarecipe로 공유해주세요**

비스킷은 누구나 좋아합니다. 하지만 특히 맛있어서 돈이 아깝지 않은 비스킷이 있습니다. 누텔라 와 투톤 비스킷 레시피 도전해보세요!