레시피

복숭아와 누텔라 를 곁들인 아마레티

쉬움 | 4 분량 | 10 분

재료

4인용

시럽에 절인 복숭아 4개

아마레티 8개

누텔라 60g(15g/인당)

데코레이션 용

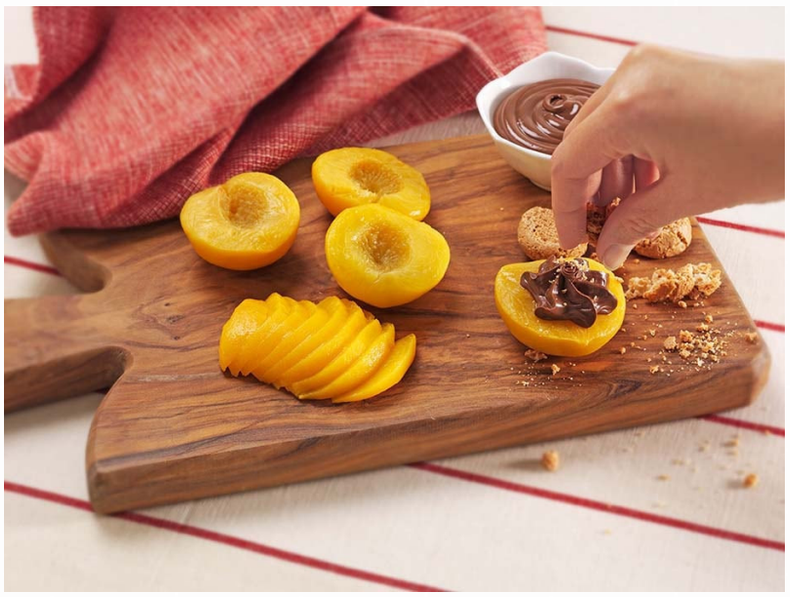
민트

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

방법

1

복숭아는 물기를 뺀 다음 절반으로 잘라 한 쪽은 얇게 슬라이스 해주시고, 다른 쪽은 그대로 두세요.



2

그림처럼 복숭아를 정리하세요. 첫 번째 복숭아의 가운데에 약 7g의 누텔라 를 담습니다. 다른 절반에는 파이핑 백을 이용해서 7g의 누텔라를 넣습니다. 아마레티와 민트 잎으로 장식하고, 접시에 담아 냅니다. 신선한 복숭아를 사용해도 좋습니다.

신선한 맛을 즐기세요.

레시피를 #nutellarecipe로 공유해주세요

아마레티 비스킷은 중세부터 13세기 말까지 이탈리아에서 먹기 시작해 르네상스 시대에 유럽 전체로 퍼져 나갔습니다. 이탈리아, 특히 롬바르디에서 생산되었고, 프랑스에서도 만들어진 전통이 있습니다. 하지만 누텔라 와 복숭아를 함께 즐기는 아마레띠 이탈리아에서 만들어진 요리입니다.