

RECIPE

Tegole, czyli 'dachówki' z NUTELLA®

Średnie

6 Porcje

30 min



Składniki na 6 porcji

200 g cukru

80 g prażonych orzechów laskowych

80 g obranych ze skórek migdałów

60 g masła

60 g mąki

4 białka

1 cukier wanilinowy

Do przybrania

90 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1 Wszystkie składniki umieść w misce, razem z drobno posiekanymi orzechami i migdałami, i wymieszaj całość do otrzymania gładkiej, jednorodnej masy. W trakcie nagrzej piekarnik do temperatury 180°C i wyłóż blaszkę papierem do pieczenia.



2 Łyżką rozsmarowuj na blasze okrągłe porcje ciasta, zachowując odstępy.

**3**

Wstaw do piekarnika i piecz co najmniej 10 minut, aż dachówki się zrumienią i lekko pofałdują. Wystudź i podawaj z 15 g kremu Nutella® na porcję (4 ciasteczka), czyli na każde ciastko licząc około 4 g.

Podziel się smakołykiem z kimś wyjątkowym.

Tegole, czyli 'dachówki', to specjał z włoskiej Doliny Aosty, wymyślony w latach '30 XX wieku przez rodzinę cukierników nazwiskiem Boch. Pomysł ten był owocem ich podróży do Normandii. A jako wersja specjalna powstały Tegole z kremem Nutella®.