

RECIPE

Cynamonowe gwiazdki z kremem Nutella®

Medium

1 h 5 min



Składniki na 12 porcji

2 białka jajek

160 g cukru pudru

2 łyżeczki (4 g) cynamonu

300 g mielonych orzechów laskowych

1 łyżeczka soku z-cytryny

120 g kremu Nutella®



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

WYKONANIE



1

Nagrzij piekarnik do 120°C.

Ubij białka z cukrem, aż utworzy się miękka piana.

2 łyżki piany przełóż do niewielkiej miski. Później dodasz ją do lukru.



2

Delikatnie wmieszaj cynamon i mielone orzechy laskowe do piany z białek. Nie mieszaj zbyt długo – wystarczy, że składniki się połączą.



3

Rozwałkuj ciasto między dwoma arkuszami pergaminu, aż osiągnie grubość około 4 mm. Powycinaj ciasteczka za pomocą foremek w kształcie gwiazdek.

Ułóż ciastka na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem, a następnie za pomocą niewielkiej okrągłej foremki wytnij w połowie z nich okrągły otwór.

Wymieszaj pozostałą pianę z białek z sokiem z cytryny i rozsmaruj na ciastkach z otworem za pomocą łyżeczki.

**4**

Piecz ciastka przez 10 minut na środkowym poziomie piekarnika, a po wyjęciu poczekaj, aż wystygną.

Rękaw cukierniczy z niewielką końcówką (około 2 mm) wypełnij kremem Nutella®.

Wyciśnij krem Nutella® na ciastka bez okrągłych otworów (po 4 g na ciastko), a następnie przykryj je pozostałymi ciastkami (tymi z otworem).