

RECIPE

# Orzechowe babeczki z kremem Nutella®

Trudne

2 h 20 min



## Składniki na 10 porcji

### Na babeczki:

110 g miękkiego masła

220 g cukru

2 jajka

120 g mielonych orzechów laskowych

115 g mąki

½ łyżeczki (2 g) proszku do pieczenia

szczypta soli

120 ml pełnotłustego mleka

150 g kremu Nutella®

### Na bezę:

2 białka

185 g cukru

50 g wody



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

## WYKONANIE



1

### Na babeczki:

Nagrzij piekarnik do 170°C (340°F) i umieść blachę do pieczenia na środkowej półce.

Ubijaj mleko, masło i cukier przez 5 minut. Następnie w tym samym naczyniu zmieszaj jajka i orzechy.

W osobnym naczyniu połącz suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia, sól. Następnie połącz z nimi mieszaninę z masłem i mieszaj do powstania jednolitej masy.



2

Łyżką nałóż ciasto do 10 papierowych foremek do babeczek i piecz przez 20-25 minut (lub dopóki wbita w środek ciasta drewniana wykałaczka po wyjęciu nie będzie czysta).

Pozostaw babeczki do wystygnięcia na metalowej kratce.



3

Za pomocą ostrego noża odkrój wierzch z każdej babeczki i wyskrob ze środka łyżką odrobinę ciasta, tworząc zagłębienie (wierzchy zachowaj – jeszcze się przydadzą).

Wypełnij każdą babeczkę 15 g kremu Nutella® używając rękawa cukierniczego, a następnie przykryj babeczki odciętymi wierzchami.



**4**

**Na bezę:**

Na niewielkiej patelni podgrzewaj 150 g cukru z wodą, aż mieszanka osiągnie temperaturę 118° C.

W tym czasie mikserem ubij białka na pianę, stopniowo dodając 35 g cukru.

Gdy syrop cukrowy osiągnie temperaturę 118° C, zwiększ obroty miksera i wlej syrop do piany z białek po ściankach miski. Ubijaj, aż ścianki miski się wystudzą.



**5**

Wypełnij rękaw cukierniczy masą z białek i wyciśnij ją na babeczki.



**6**

Skarmelizuj bezę za pomocą kuchennego palnika gazowego lub pod grillem w piekarniku nastawionym na najwyższą temperaturę.