RECIPE

Waniliowe kruche rogaliki z kremem Nutella®

Easy | 2 h 40 min

Składniki na 16 porcji

120 g miękkiego masła

45 g cukru

60 g mielonych migdałów

140 g mąki

120 g kremu Nutella®

1 laska wanilii

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

WYKONANIE

1

Przekrój wzdłuż laskę wanilii i wyskrob ze środka nasiona.

Wymieszaj masło pokrojone w niewielką kostkę z cukrem i nasionami wanilii.

2

Połącz składniki z mielonymi migdałami i mąką. Przykryj miskę folią plastikową i wstaw do lodówki na około 30 minut.

Nagrzej piekarnik do 170°C.

3

Formuj z ciasta niewielkie rogaliki i układaj je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Uformuj w ten sposób 16 rogalików.

Piecz na środkowym poziomie przez 15 minut (lub aż do uzyskania złotawego koloru).

Wyjmij rogaliki z piekarnika i poczekaj, aż wystygną.

4

Krem Nutella® przełóż do niewielkiej miski. Zagotuj w rondelku wodę i umieść miskę z kremem Nutella® nad gotującą się wodą. Podgrzewaj na parze, aż się rozpuści.

Zanurz połowę każdego rogalika w rozpuszczonym kremie Nutella®.

Poczekaj około 20 minut, aż rogaliki wystygną.