

RECIPE

Makaroniki z kremem Nutella®

Hard

1 h 0 min



Składniki na 20 porcji

240 g kremu Nutella®

200 g mąki z migdałów

260 g cukru pudru

4 białka



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

WYKONANIE



1

W misce połącz mąkę migdałową z 200 g cukru pudru.

W innej misce ubij na sztywno białka z 60 g cukru pudru.

Dodaj białka do mąki z cukrem i delikatnie połącz składniki szpatułką (zagarniając od dna miski do góry delikatnym kolistym ruchem – białka nie mogą opaść).



2

Ołówkiem narysuj na pergaminie ułożonym na blasze do pieczenia okręgi o średnicy 3 cm (możesz ułatwić sobie zadanie obrysowując wykrawarki do ciastek). Narysuj 40 okręgów.



3

Wlej mieszankę do rękawa cukierniczego.

Wypełnij miksturą do narysowane wcześniej okręgi i poczekaj 30 minut.

**4**

Nagrzey piekarnik do 150°C.

Piecz ciastka na środkowej półce piekarnika przez 14 minut.

Wyjmij ciastka z piekarnika i poczekaj, aż wystygną.

Posmaruj połowę ciastek kremem Nutella[®] (po 12 g na makaronik) i przykryj je pozostałymi ciastkami.

Makaroniki przed podaniem należy przechowywać w chłodnym miejscu (np. w lodówce).