

RECIPE

Mini napoleonki z kremem Nutella®

Średnie

1 h 0 min



Składniki na 40 porcji

Na napoleonki:

200 g kremu Nutella®

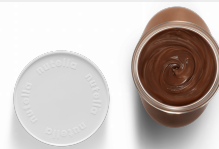
1 arkusz ciasta francuskiego

50 g cukru pudru

Na krem chantilly:

500 g śmietany do ubijania

60 g cukru pudru



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

WYKONANIE



1

Nagrzij piekarnik do 180°C.

Ułóż ciasto francuskie na blasze do pieczenia przykrytej pergaminem.

Ponakłuwaj ciasto widelcem.



2

Oprósz ciasto 50 g cukru pudru.

Przykryj je arkuszem pergaminu i drugą blachą do pieczenia.

Piecz ciasto na środkowej półce piekarnika przez 20 minut.



3

Zdejmij górną blachę i piecz przez kolejne 5 minut.

Wyjmij ciasto z piekarnika i poczekaj, aż wystygnie.

Pokrój ciasto francuskie na kwadraty o wymiarach 2,5 x 2,5 cm, a następnie przekrój każdy kwadrat wzdłuż na dwa cienkie plastry.

**4**

Przygotuj krem chantilly: ubij śmietanę z 60 g cukru pudru.

By osiągnąć efekt szachownicy, połowę mini napoleonek przełóż kremem Nutella[®] (5 g na ciastko), a z wierzchu posmaruj kremem chantilly...

**5**

...a resztę przełóż kremem chantilly i posmaruj z wierzchu kremem Nutella[®] (5 g na ciastko).

Mini napoleonki możesz podawać od razu.