

RECIPE

Migdałowe babeczki z kremem Nutella®

Średnie

1 h 30 min



Składniki na 24 porcji

120 g kremu Nutella®

70 g roztopionego masła

50 g mąki

130 g cukru pudru

70 g mąki z migdałów

4 białka



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

WYKONANIE



1

W misce połącz przesianą mąkę z cukrem pudrem i mąką migdałową.

Dodaj białka, a na koniec roztopione masło.

Delikatnie wymieszaj składniki i wstaw masę do lodówki na godzinę.



2

Nagrzij piekarnik do 180°C.

Nasmaruj masłem i oprósz mąką foremki o wysokości ok. 4 cm i średnicy ok 2,5 cm.

Wypełnij foremki ciastem do 2/3 wysokości.

Umieść foremki na blasze i piecz na środkowej półce piekarnika przez 12 minut.



3

Po upieczeniu odstaw ciastka i poczekaj, aż wystygną, zanim wyjmiesz je z foremek.

Za pomocą łyżeczki delikatnie wyjmij ciasto ze środka babeczeki

Wypełnij każdą babeczkę 4 g kremu Nutella® za pomocą rękawa cukierniczego.

Udekoruj wierzch kremem Nutella® (1 g).

Oprósz cukrem pudrem i gotowe!