RECIPE

Kruche, kasztanowe markizy z kremem Nutella®

Łatwe | 2 h 30 min

Składniki na 10 porcji

Składniki na kruche ciasto:

200 g pszennej

50 g mąki kasztanowej

50 g mąki migdałowej

1 cukier wanilinowy

80 g drobnego cukru trzcinowego

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

200 g masła

2 żółtka

150 g kremu Nutella® (15 g kremu Nutella® na 1 porcję)

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

KASZTANOWE MARKIZY - WYKONANIE

1 Na stolnicę przesiać wymieszane wszystkie rodzaje mąki, dodać cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia. Dodać zimne masło. Wszystkie składniki posiekać nożem na drobny piasek. Dodać żółtka i energicznie zagnieść ciasto w kulę.-

2 Rozpłaszczyć kulę zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na minimum 2 godziny.-

3 Po tym czasie ciasto rozwałkować na grubość około 5mm. Wycinać kółka kieliszkiem. Ułożyć ciastka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 180ºC przez około 15min.

4 Po upieczeniu wyjąć ciastka na kratkę by wystygły. Schłodzone ciastka składać po dwa przekładając kremem Nutella® tak, by powstały markizy.