

PRZEPIS

Dwukolorowe ciasteczka z kremem Nutella®

Średnie

12 Porcje

1 h 10 min



Składniki na 12 porcji

Na białe ciasto

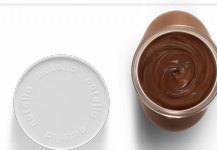
- 100 g masła
- 75 g cukru pudru
- 2 żółtka
- 40 g mielonych migdałów
- 190 g mąki
- szczypta soli

Na ciasto kakaowe

- 55 g masła
- 38 g cukru pudru
- 1 żółtko
- 15 g mielonych migdałów
- 70 g mąki
- 5 g kakao w proszku
- szczypta soli

Do dekoracji

- białko
- 120 g kremu Nutella® (10 g/porcję)



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

WYKONANIE

**1**

Na białe ciasto: masło krótko zmiksuj z cukrem i szczyptą soli. Dodaj żółtka, następnie mąkę i migdały. Zagnieć ciasto, uformuj kulę i odłóż do lodówki na 30 minut. Ciasto kakaowe przygotuj w ten sam sposób z podanych składników.

**2**

Na posypanej mąką stolnicy rozwałkuj pierwsze ciasto na prostokąt grubości jednego centymetra. Powierzchnię ciasta posmaruj rozmąconym białkiem. To samo powtórz z ciastem kakaowym. Pokrój ciasto na prostokąty i ułóż na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia. Piecz około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.



3

Ciastka wyjmij z piekarnika i odstaw do ostygnięcia. Przekładaj po dwa białe ciasteczka jednym czekoladowym (warstwa środkowa). Całość "sklejaj" cienką warstwą kremu Nutella®.

Kształty, kolory, smaki na Twoim stole.

Wszyscy kochamy ciasteczka, prawda? Każdy ma swoje ulubione i zawsze znajdzie się odpowiednie na każdą okazję. A jakie będą idealne, by sprawić przyjemność wszystkim? Dwukolorowe ciasteczka z kremem-Nutella®.