

PRZEPIS

Całuski z kremem Nutella®

Średnie

12 h 30 min



Składniki na 24 porcje

100 g kremu Nutella®

240 g mąki

200 g cukru pudru

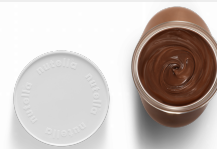
200 g obranych i zmielonych orzechów laskowych

200 g masła

1 żółtko jajka

20 g jajka (połowa ubitego jajka)

szczypta soli



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

WYKONANIE



1

W misce wymieszaj orzechy laskowe z cukrem. Dodaj pozostałe składniki i mieszaj, aż ciasto stanie się miękkie i elastyczne.

Uformuj z ciasta kulę i zawiń ją w folię plastikową. Włóż do lodówki na 10 do 12 godzin.



2

Nagrzij piekarnik do 140°C.

Wymij ciasto z lodówki i uformuj z niego rękami 48 niewielkich kulek. Kuleczki powinny ważyć mniej więcej po 5 g.

Ułóż kulki na blasze do pieczenia przykrytej pergaminem, zachowując między nimi odrobinę wolnej przestrzeni.

Piecz na środkowej półce piekarnika przez 18 minut. Wymij ciastka z piekarnika, gdy staną się złotawe, lecz są jeszcze miękkie. Poczekaj, aż się schłodzą. Nie dotykaj jeszcze ciastek.



3

Posmaruj jedną połowę ciasteczka 5 g kremu Nutella® za pomocą łyżeczki lub rękawa cukierniczego i przykrywaj kolejną kulką ciasta.