

PRZEPIS

# Ciastka Gianduia z kremem Nutella®

Średnie

1 h 30 min



## Składniki na 10 porcji

80 g czekolady Gianduia

75 g masła

2 jajka

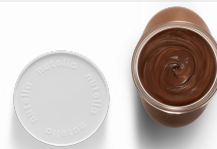
35 g mąki z migdałów

35 g cukru pudru

60 g cukru

40 g mąki tortowej

150 g kremu Nutella®



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

## WYKONANIE



1

W dwóch niewielkich miskach oddziel białka od żółtek.

W kolejnej, większej misce roztop czekoladę w kąpeli wodnej w temperaturze 45-50°C. Do czekolady dodaj masło pokrojone w kostkę i wymieszaj.

Dodaj 2 żółtka i wymieszaj.

Przesiej mąkę z migdałów i cukier puder przez sito i dodaj je do czekoladowej mieszanki. Konsystencja ciasta powinna być lepka i miękka.



2

Nagrzij piekarnik do 170°C i wstaw blachę do pieczenia na środkową półkę.

W oddzielnej misce ubij białka na sztywno, powoli dodając cukier.



3

Delikatnie wymieszaj szpatułką składniki z obu misek.

Dodaj mąkę tortową i wymieszaj.

Posmaruj tłuszczem i oprósz mąką 10 foremek (wybierz formy z wklęsłym dnem).

**4**

Wlej ciasto do połowy wysokości foremek.

Piecz przez około 12 minut. Uważaj, by nie piec zbyt długo ciasta! Nawet jeżeli ciasto jest miękkie po wyjęciu z piekarnika, stwardnieje po ostudzeniu.

Wyjmij ciastka z foremek i przewróć je na talerz. Wyrównaj spód, jeżeli to konieczne.

Wypełnij zagłębienie w każdym ciastku 15 g kremu Nutella®.

Oprósz ciastka cukrem pudrem.