

PRZEPIS

Baletki biszkoptowe z kremem Nutella® na Święta

Łatwe

30 min



SKŁADNIKI

NA 24 SZTUKI

3 jajka
30 g drobnego cukru do wypieków
75 g mąki pszennej
360 g kremu Nutella® do przełożenia (15 g na porcję)

Wskazówka:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.
Mąkę przesiać, odłożyć.



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

WYKONANIE

- 1 | Białka oddzielić od żółtek. Białka umieścić w misie miksera i ubić na sztywną pianę. Stopniowo, przez cały czas ubijając, dodawać cukier, a następnie żółtka. Powoli dodać przesianą mąkę i bardzo delikatnie wymieszać przy pomocy szpatułki.
- 2 | Ciasto przełożyć do rękawa cukierniczego z okrągłą tyłką o szerokości 1 cm i wyciskać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia nieduże krążki, pozostawiając między nimi odstępy.
- 3 | Piec w temperaturze 180°C przez ok. 10 min, aż będą lekko złote.
- 4 | Wystudzić, poskładać razem po dwa. Ciastka baletki zgodnie z przepisem przekładamy kremem Nutella®.