

Baci di Dama ("całuski damy") z NUTELLA®



SKŁADNIKI na 8 porcji



TRUDNOŚĆ



PORCJE



SKŁADNIKI

90
MIN

- ✔ 300 g mąki
- ✔ 300 g prażonych orzechów laskowych
- ✔ 200 g cukru
- ✔ 200 g miękkiego masła
- ✔ 1 opakowanie proszku do pieczenia
- ✔ 1 jajo

Do dekoracji

- ✔ 120 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



KROK 1

W misce wymieszaj wszystkie składniki i zagnieć gładkie, zwarte ciasto. Uformuj kulę, owiń folią spożywczą i odłóż do lodówki na co najmniej godzinę.



KROK 2

Po schłodzeniu wyjmij ciasto z lodówki, delikatnie zagnieć na posypanej mąką stolnicy i odrywaj z ciasta małe kawałki. Formuj z nich kulki wielkości połówki orzecha włoskiego i układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, lekko spłaszczając u podstawy. Piecz 10 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 150°C. Po upieczeniu wystudź na kratce.



KROK 3

Ciasteczkowe półkule sklejać ze sobą kremem Nutella®, wyciskanym z rękawa cukierniczego.