

PRZEPIS

Ciemne ciasteczka Ricciarelli z kremem Nutella®

Trudne

8 Porcje

1 h 0 min



Składniki na 8 porcji

- 150 g łuskanych migdałów
- 200 g cukru pudru
- 2 łyżki stołowe kakao
- 2 białka (ok. 70g)
- ekstrakt migdałowy
- 100 g gorzkiej czekolady
- cukier puder do dekoracji
- 120 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



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

WYKONANIE

**1**

Migdały upraż przez kilka minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 100°C, a następnie zmiksuj, dodając 2 łyżki stołowe cukru pudru. Czekoladę rozpuść w kąpeli wodnej i odstaw do ostygnięcia. Pozostały cukier puder przesiej wraz z kakao do dużej miski. Ubij pianę z białek, dodając kilka kropel ekstraktu migdałowego. Połącz z pozostałymi dwiema mieszaninami. Przykryj folią spożywczą i odstaw na noc do lodówki.

**2**

Piekarnik nagrzej do temperatury 160°C. Wyjmij ciasto z lodówki i pozostaw w temperaturze pokojowej przez 15 minut, a następnie przełóż na stolnicę, oprószoną cukrem pudrem. Uformuj długi wałek i podziel go na 20 małych kawałków, z których utocz małe kuleczki. Przygotuj miseczkę z cukrem pudrem i obtaczaj w nim kuleczki aż do będą równomiernie pokryte.



3

Kuleczki przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, delikatnie spłaszcz i wstaw do nagrzanego piekarnika na około 20 minut, aż powierzchnia ciastek lekko popęka. Wyjmij blaszkę z piekarnika i odstaw na około 5 minut, do lekkiego przestygnięcia. Następnie ułóż ciasta na kratce, aby całkowicie wystygły.



4

Ricciarelli ułóż na tacy, oprósz cukrem pudrem i podawaj z 15 g kremu Nutella® na porcję (2-3 ciasteczka).

Prawdziwie szlachetny smak.

Ricciarelli to tradycyjny przysmak ze Sieny, którego pochodzenie wiąże się ze starożytnym Wschodem. Legenda głosi, że ciasteczka te przywiózł ze sobą z wyprawy krzyżowej rycerz Ricciardetto Della Gherardesca, powracający do swego zamku w okolicach Volterra. Później powstało bardzo wiele wariantów tych pysznych słodczy, a wśród nich także **ciemne ciasteczka Ricciarelli z kremem Nutella®**.