

Dwukolorowe ciasteczka z NUTELLA®



✓✓
TRUDNOŚĆ

12
✂
PORCJE

15
📅
SKŁADNIKI

70
🕒
MIN

SKŁADNIKI 12 porcji



Na białe ciasto

- ✔ 100 g masła
- ✔ 75 g cukru pudru
- ✔ 2 żółtka
- ✔ 40 g mielonych migdałów
- ✔ 190 g mąki
- ✔ szczypta soli

Na ciasto kakaowe

- ✔ 55 g masła
- ✔ 38 g cukru pudru
- ✔ 1 żółtko
- ✔ 15 g mielonych migdałów
- ✔ 70 g mąki
- ✔ 5 g kakao w proszku
- ✔ szczypta soli

Do dekoracji

- ✔ białko
- ✔ 120 g kremu Nutella® (10 g/porcję)



KROK 1

Na białe ciasto: masło krótko zmiksuj z cukrem i szczyptą soli. Dodaj żółtka, następnie mąkę i migdały. Zagnieć ciasto, uformuj kulę i odłóż do lodówki na 30 minut. Ciasto kakaowe przygotuj w ten sam sposób z podanych składników .



KROK 2

Na posypanej mąką stolnicy rozwałkuj pierwsze ciasto na prostokąt grubości jednego centymetra. Powierzchnię ciasta posmaruj rozmąconym białkiem. To samo powtórz z ciastem kakaowym. Pokrój ciasto na prostokąty i ułóż na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia. Piecz około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.



KROK 3

Ciastka wyjmij z piekarnika i odstaw do ostygnięcia. Przekładaj po dwa białe ciasteczka jednym czekoladowym (warstwa środkowa). Całość "sklejaj" ciekłą warstwą kremu Nutella®.