

Ciemne ciasteczka Ricciarelli z NUTELLA®



SKŁADNIKI na 8 porcji



TRUDNOŚĆ



PORCJE



SKŁADNIKI

780
MIN

- ✔ 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)



KROK 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.



KROK 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 walek 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.



KROK 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.



KROK 4

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