

PRZEPIS

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

Łatwe

8 Porcje

30 min



SKŁADNIKI

na 8 porcji

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)



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

WYKONANIE

**1**

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

**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.



3

Ciasteczkowe półkule sklejaj ze sobą kremem Nutella[®], wyciskanym z rękawa cukierniczego.

Całus może być niewinny ... a przecież słodki.

Trudno wyobrazić sobie bardziej romantyczny pocałunek, niż dwie całujące się ze sobą połówki ciasteczek, połączone kroplą czekolady. Kucharz dynastii Sabaudzkiej musiał być chyba zakochany, kiedy je wymyślał. To jemu właśnie dedykujemy przepis na nasze Baci di Dama ("całuski damy") z kremem Nutella[®].