

Prăjituri pufoase de migdale cu Nutella®

Mediu

1 h 30 min



INGREDIENTE

PENTRU 24 PORȚII

120 g Nutella®

70 g unt topit

50 g faina

130 g zahar pudra

70 g faina de migdale

4 albusuri de ou

PAȘI



1

Intr-un bol, amestecati cele doua tipuri de faina impreuna cu zaharul pudra

Adaugati albusurile de ou si apoi untul topit.

Amestecati usor ingredientele pana obtineti un aluat omogen si pastrati-l la frigider timp de 1 ora.



2

Preincalziti cuptorul la 180°C.

Tapetati formele cu unt si faina.

Turnati compozitia pana la aproximativ 2/3 din inaltimea formei.

Puneti formele pe gratarul din mijloc al cuptorului si coaceti timp de 12 minute.



3

Lasati prajiturile sa se raceasca cateva minute inainte de a le scoate din forme.

Folosind o scobitoare, faceti o mica gaura in partea de sus a prajiturilor.

Umpleti golurile create cu 4 g de Nutella[®], cu ajutorul unui pos de ornat.

Decorati cu cate 1g de Nutella[®] partea de sus a prajiturilor.

Cerneti zaharul pudra si le puteti servi

