

# 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** | Într-un bol, amestecați cele două tipuri de făină împreună cu zahărul pudră

Adăugați albusurile de ou și apoi untul topit.

Amestecați ușor ingredientele până obțineți un aluat omogen și pastrati-l la frigider timp de 1 ora.



**2** | Preîncălziți cuptorul la 180°C.

Tapetați formele cu unt și făină.

Turnați compoziția până la aproximativ 2/3 din înălțimea formei.

Puneți formele pe grătarul din mijloc al cuptorului și coaceți timp de 12 minute.



**3** | Lăsați prăjiturile să se răcescă câteva minute înainte de a le scoate din forme.

Folosind o scobitoare, faceți o mică gaură în partea de sus a prăjiturilor.

Umpleți golurile create cu 4 g de Nutella® , cu ajutorul unui pos de ornat.

Decorați cu câte 1g de Nutella® partea de sus a prăjiturilor.

Cerneți zahărul pudră și le puteți servi