

REȚETA

Biscuiți umpluți cu Nutella®

Difil

1 h 40 min



INGREDIENTE

PENTRU 10 PORȚII / PENTRU 25-30
BISCUIȚI

450 g făină

250 g unt

150 g zahăr pudră

1 ou întreg

1 gălbenuș de ou

1 păstaie de vanilie

sare după gust

150 g Nutella® (15 g/porție)

Pentru decor

zahăr pudră



Pentru a pregăti această
rețetă delicioasă sunt
suficiente 15g de Nutella® per
porție.

MOD DE PREPARARE



1

Amestecă făina cu untul rece pentru a obține un aluat nisipos. Apoi amestecă zahărul pudră, semințele din păstaia de vanilie, un strop de sare și ouăle. Amestecă totul pentru a obține un aluat moale, dar ferm. Fă o bilă din el, aplatizeaz-o ușor și pune-o în frigider să se odihnească cel puțin o oră. Apoi scoate aluatul din frigider și lasă-l la temperatura camerei timp de 10 minute, după care întinde-l cu ajutorul unui sucitor.



2

Taie biscuiții cu un cuțit special sau cu diverse forme, după preferință. Aranjează-le într-o formă de copt pe care ai pus în prealabil o hârtie de copt. Dă la cuptor timp de 10 minute la 180°C.

**3**

Pune Nutella® într-un poș și umple jumătate dintre biscuiții răciți. Apoi unește-i în perechi, pentru a face sandwich-uri. Pudrează-i cu zahăr și servește-i.

Servește cu plăcere. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Legenda spune că la sfârșitul secolului al XII-lea, un călugăr dintr-o mănăstire Benedictină a fost distras de o bufniță care a intrat în bucătărie în timp ce el pregătea aluatul pentru pâine. A pus măsurile greșite de ingrediente și din greșeală a inventat biscuiții. A fost o distragere norocoasă, în egală măsură, care a avut ca rezultat crearea rețetei de Biscuiți umpluți cu Nutella®.