

REȚETA

Biscuiți cu Nutella®

Difil

10 Porții

40 min



INGREDIENTE

PENTRU 10 PORȚII / PENTRU 20 BISCUIȚI

450 g făină obișnuită

100 g alune de pădure mărunțite

150 g zahăr brun

160 g unt

1 ou

180 g sirop de arțar sau miere

sare după gust

Pentru decor

150 g Nutella® (15g/porție)

bombonele de decor



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

MOD DE PREPARARE



- 1 Amestecă toate ingredientele uscate: făină, zahăr, alune mărunțite și un pic de sare. Adaugă untul înmuiat și amestecă din nou. Bate ouăle cu siropul de arțar sau miere și apoi adaugă acest amestec la aluatul de mai devreme.



- 2 Amestecă totul până obții un aluat omogen, dar fără să îl frământați. Dacă aluatul este lipicios, adaugă un pic de făină. Presează și formează o bilă, acoperă cu un prosop curat și pune-l la frigider cel puțin două ore.



3

Pre-încălzește cuptorul la 180°C. Pune aluatul pe o suprafață tapetată cu făină. Nu lăsa să treacă mult timp înainte de a-l pregăti de copt ca să nu devină prea moale. Taie rapid formele dorite cu ajutorul unui cuțit pentru biscuiți sau a altor forme. Lasă prima jumătate dintre biscuiți așa cum sunt (în forma lor) și scobește un loc mic în ceilalți. Pune biscuiții pe o tavă de copt pe care ai așezat în prealabil o hârtie de copt și dă la cuptor timp de 12 minute. Lasă biscuiții să se răcească bine înainte de a-i decora.



4

Pune o linguriță de Nutella® în mijlocul fiecăruia dintre biscuiții „întregi” și apoi așază câte un biscuit „scobit” deasupra. Decorează cu câteva bombonele colorate pentru decor și un strop de Nutella® cu ajutorul unei pungi de cofetărie (2-3 mm).

Emoția nu se demodează niciodată. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Atunci când încerci rețeta noastră de biscuiți cu Nutella®, imaginația ta îi poate face chiar și mai delicioși. Eliberează-ți creativitatea și adu emoția în bucătăria ta cu o rețetă legendară.