

REȚETA

Brioșe cu ciocolată Gianduja pentru Ziua Îndrăgostiților cu Nutella®!

Difil

10 Porții

40 min



INGREDIENTE

PENTRU 10 PORȚII

80 g de ciocolată Gianduja

75 g de unt

40 g de gălbenușuri

33g de făină de migdale

33 g de zahăr pudră

70 g de albușuri

60 g de zahăr granulat

40 g de făină

150 g de Nutella®! (15 g/porție)



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

MOD DE PREPARARE



1 Spumează ușor albușurile și apoi bate-le până se întăresc, adăugând zahărul granulat câte o lingură. Topește ciocolata Gianduja la bain-marie și las-o de-o parte până se răcește, apoi combin-o cu untul, moale și cubulețe într-un alt bol. Combină făina de migdale și gălbenușurile. Amestecă cu atenție ambele amestecuri cu ajutorul unei spatule, de la suprafață spre partea de jos. Cerne făina și încorporează în amestec.



2 Unge și tapetează cu făină 10 forme, umple-le pe jumătate cu aluat și pune-le în cuptorul încins la 170°C aproximativ 12 minute. Nu coace brișele prea mult, pentru că vor deveni mult mai compacte odată ce se vor răci. Umple fiecare porție cu 15 g de Nutella® și presară zahăr pudră.

Soare, entuziasm, iubire. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Nu este adevărat că festivalul îndrăgostiților este ceva ce numai cuplurile pot împărtăși. Ziua de 14 februarie este o zi ce trebuie petrecută cu oricine ne face ziua mai specială, și o ocazie minunată pentru a face aceste Brioșe cu ciocolată Gianduja pentru Ziua Îndrăgostiților cu Nutella®!