

REȚETA

# Biscuiți în două culori cu Nutella®

Mediu

12 Porții

1 h 0 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 12 PORȚII

#### Pentru aluatul alb:

110 gr. Unt  
75 gr. zahar decorativ  
2 gălbenușuri  
40 gr. migdale rase  
190 gr. făină albă  
sare după gust

#### Pentru aluatul de cacao:

55 gr. unt  
38 gr. zahăr decorativ  
1 gălbenuș  
15 gr. migdale rase  
70 gr. făină albă  
5 gr. pudră de cacao  
sare după gust

#### Pentru garnitură:

albuș după gust  
120 gr. Nutella® (10 gr./porție)



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

## MOD DE PREPARARE



1

Pentru aluatul alb: amestecă rapid untul cu zahărul și un vârf de sare. Adaugă gălbenușurile, făină și apoi migdalele. Frământă, formează o bilă și așaz-o în frigider timp de 30 de minute. Pentru aluatul de cacao: repetă toate cele de mai sus, cu ingredientele adecvate.



2

Presară făină pe suprafața de lucru și rulează primul aluat în formă dreptunghiulară, cu o grosime de 1 cm. Unge-l cu albuș de ou bătut. Repetă procesul și pentru aluatul de cacao. Taie aluatul în dreptunghiuri și așază biscuiții în tăvi acoperite cu foi de copt. Coace în cuptorul preîncălzit la 180°C, timp de aproximativ 20 de minute.



3

Scoate biscuiții din cuptor și lasă-i la răcorit. Introdu un biscuit de cacao între doi biscuiți albi, aseasonând și „lipindu-i” împreună cu straturi subțiri de Nutella®.

**Forme, culori, arome... Toate la un loc pe masa ta!  
Împărtășește rețeta folosind hashtag-ul  
#nutellarecipe**

Toată lumea iubește biscuiții, nu-i așa? Există tipuri pentru orice preferință sau ocazie. Dar iată o rețetă care va concura cu orice alt fel de biscuiți ai mâncat până acum. Rețeta noastră de biscuiți în două culori cu Nutella®!