

РЕЦЕПТ

Миндальный кекс с Nutella®

Средне

6 Количество персон

1 ч 15 мин



Ингредиенты на 6 порций

6 яиц

200 г сахара

150 г манной крупы

200 г измельченного миндаля

2 ст. ложки ликера (например, Амаретто)

1 лимон

60 мл масла

90 г Nutella® (15 г / порция)

Миндальные лепестки



Для приготовления
рецепта достаточно 15 г
Nutella® на одну
порцию.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**1**

Отделите желтки от яичных белков и разложите их в 2 разные миски. Взбейте желтки вместе с сахаром, чтобы получилась пышная прозрачная смесь. Добавьте миндаль, манную крупу, тертую цедру лимона, масло и ликер. Взбейте яичные белки, пока они не станут густыми, а затем аккуратно добавьте их в смесь, перемешивая сверху вниз.

**2**

Смажьте маслом и присыпьте мукой куполообразную форму для выпечки, положите в нее тесто и выпекайте в предварительно разогретой духовке при 160 ° C в течение 40-45 минут. Используйте зубочистку, чтобы проверить готовность кекса. Достаньте Пароццо из духовки, подождите 10 минут, затем аккуратно переверните и дайте остыть полностью.

**3**

Распределите Nutella® по поверхности кекса так, чтобы полностью покрыть его. Затем посыпьте кекс миндальными лепестками.

Попробуйте кусочек восхитительного миндального кекса и насладитесь! Поделитесь рецептом, используя хештег #nutellарецепты

Десерт Пароццо происходит от старинного крестьянского рецепта с названием «pan rozzo», что в переводе означает грубый хлеб. Пастухи в Аbruццо готовили его из кукурузной муки и молока своих коров. Хлеб впитывал в себя запахи тимьяна, мяты и миндаля с гор. Выпекался хлеб в деревянной печи прямо в лесу. Рецепт проделал долгий путь от хлеба до десерта. И сегодня миндальный кекс Пароццо с Nutella® стал настоящим деликатесом!