

# Nutella®'lı Katmanlı Kurabiye

Orta

12 h 30 Dk



## MALZEMELER

100g Nutella®

240g un

200g pudra şekeri

200g soyulmuş ve toz haline getirilmiş fındık

200g tereyağı

1 yumurta sarısı

20g yumurta (çırpılmış yumurtanın yarısı)

Bir tutam tuz

## HAZIRLANIŞI



1

Bir kaptaki fındıkları şekerle karıştırın. Diğer tüm malzemeleri ekleyin ve yumuşak ve şekil verilebilir bir karışım elde edene kadar karıştırın.

Karışımından bir top oluşturun ve plastik bir filme sarın. 10 -12 saat kadar soğumaya bırakın.



2

Fırını 140°C'de önceden ısıtın.

Hazırlanan karışımı buzdolabından çıkarın ve elinizle 48 adet küçük top oluşturun. Bu topların her biri yaklaşık 5g ağırlığında olmalıdır.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine her top arasında mesafe kalacak şekilde yerleştirin.

Fırının orta rafında 18 dakika pişirin. Altın rengi ve yumuşak olduklarında fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.



3

Oluşturduğunuz top şeklindeki kurabiyelerin yarısına 5g Nutella®'yı bir kaşık veya krema sıkma torbası yardımıyla yayın ve her bir Nutella®'lı kurabiyeyi sade kurabiye ile birleştirin.

**Tarifinizi #nutellarecipe etiketiyle  
paylaşmayı unutmayın!**