

РЕЦЕПТ

Двоколірне печиво з Nutella®

Середньої складності

12 Порції

1 год 0 хвилин



Інгредієнти

на 12 порцій

Для білого тіста:

- 110 г вершкового масла
- 75 г цукрової пудри
- 2 яєчні жовтки
- 40 г тертого мигдалю
- 190 г звичайного борошна
- сіль за смаком

Для какао-тіста:

- 55 г вершкового масла
- 38 г цукрової пудри
- 1 яєчний жовток
- 15 г тертого мигдалю
- 70 г звичайного борошна
- 5 г какао-порошку
- сіль за смаком

Для прикраси:

- яєчний білок за смаком
- 120 г Nutella® (10 г / порція)



Для приготування
страви досить 15 г
Nutella® на одну порцію.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

**1**

Для білого тіста: швидко змішайте масло з цукром і дрібкою солі. Додайте жовтки, борошно, а потім мигдаль. Вимісіть, сформуєте кулю і поставте в холодильник на 30 хвилин. Для какао-тіста: повторіть вищезазначене з інгредієнтами для какао-тіста.

**2**

На кондитерській дошці, присипаній борошном, розкачайте перше тісто у прямокутник товщиною 1 см. Змастіть поверхню збитим яєчним білком. Повторіть той самий процес з какао-тістом. Наріжте тісто прямокутниками і розкладіть печиво на деку, застеленому папером для випічки. Випікайте в духовці, попередньо нагрітій до 180 °С, приблизно 20 хвилин.

**3**

Дістаньте печиво з духовки і дайте йому охолонути. Вставте одне печиво з какао-тіста між двома білими, змащуючи та «склеюючи» їх тонким шаром Nutella®.

Форми, кольори, аромати... Поділіться рецептом, використовуючи хештег **#nutellарецепти**

Всі люблять печиво, чи не так? Є печиво на будь-який смак і на всі випадки життя. Але ось рецепт печива, яке перевершить усе, що ви пробували раніше! Наше двоколірне печиво з Nutella®!