

РЕЦЕПТ

Вишневий бісквітний пиріг з Nutella®

Легко

8 Порції

50 хвилин



Інгредієнти

на 8 порцій

- 250 г вершкового масла
- 240 г цукру
- 175 г борошна для торта
- 100 г картопляного крохмалю
- 100 г яєчних жовтків
- 125 г яєць
- 5 г розпушувача
- 1 щіпка солі
- 1 стручок ванілі
- 100 г вишні в сиропі
- 120 г Nutella® (15 г / порція)



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

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

**1**

Збийте масло з цукром, а потім додайте жовтки, змішані з яйцями, ваніліном, сіллю і вишнею. Потім просійте разом борошно, картопляний крохмаль і розпушувач.

**2**

Випікайте у присипаній борошном формі для хліба при 180 °C приблизно 30 хвилин, перевіряючи готовність дерев'яною паличкою.

**3**

Як тільки пиріг охолоне, наріжте його скибочками і додайте по 15 г Nutella® до кожної скибочки.

Смачний захват подано! Поділіться рецептом, використовуючи хештег **#nutellарецепти**

"Слива" в італійській мові – це досить цікавий термін, застосовний до пирогів, приготованих у формі для хліба, незважаючи на те, що вони зазвичай не містять жодної сливи! Наша версія поєднує вишню зі смачно-солодкою Nutella® для одного незабутнього десерту!