

РЕЦЕПТ

# Персики з Nutella® та амареті

Легко

4 Порції

10 хвилин



## Інгредієнти

на 4 порції

4 персики в сиропі

8 печив амареті

60 г Nutella® (15 г / порція)

**Для прикраси:**

м'ята



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

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

**1**

Злийте рідину з персиків. Наріжте одну половину кожного персика скибочками, а другу половину залиште цілою.

**2**

Розкладіть 2 половини персика так, як показано на малюнку\*. Заповніть середину однієї половинки персика приблизно 7 г Nutella®. Прикрасьте другу половинку 7 г Nutella®, використовуючи кондитерський мішок. Прикрасьте десерт амареті і листочком м'яти, потім подавайте до столу. Також можна використати свіжі персики.

# Свіжість, що захоплює. Поділіться рецептом, використовуючи хештег **#nutellарецепти**

Печиво амареті виникло в Італії наприкінці XIII століття і поширилося по всій Європі в епоху Відродження.

Окрім виробництва в Італії, зокрема в Ломбардії, амареті також виготовлялися у Франції. Однак цей рецепт персиків з Nutella® та амареті – цілком італійський винахід.