

РЕЦЕПТ

Мигдальний кекс Пароцо з Nutella®

Середньої складності

6 Порції

1 год 15 хвилин



Інгредієнти на 6 порцій

- 6 яєць
- 200 г цукру
- 150 г манної крупи
- 200 г подрібненого мигдалю
- 2 ст. ложки лікеру (наприклад, Амарето)
- 1 лимон
- 60 мл олії
- 90 г Nutella® (15 г / порція)
- мигдальні пелюстки



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

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ



1

Відокремте жовтки від білків і розкладіть їх в 2 різні миски. Збийте жовтки з цукром, щоб вийшла пишна прозора суміш. Додайте мигдаль, манну крупу, терту цедру лимона, масло і лікер. Збийте яєчні білки, поки вони не стануть густими, а потім акуратно додайте їх в суміш, перемішуючи зверху вниз.



2

Змастіть маслом і присипте борошном куполоподібну форму для випічки, покладіть в неї тісто і випікайте в попередньо розігрітій духовці при 160 °C протягом 40-45 хвилин. Використовуйте зубочистку, щоб перевірити готовність кексу. Дістаньте Пароцо з духовки, почекайте 10 хвилин, потім акуратно переверніть і дайте охолонути повністю.



3

Розподіліть Nutella® по поверхні кексу так, щоб повністю покрити його. Потім посипте кекс мигдальними пелюстками.

**Спробуйте шматочок чудового
мигдалевого кексу – це чиста насолода!
Поділіться рецептом, використовуючи
хештег #nutellарецепти**

Десерт Пароцо походить від старовинного селянського рецепту з назвою "pan rozzo", що в перекладі означає "грубий хліб". Пастухи в Аbruцo готували його з кукурудзяного борошна і молока своїх корів. Хліб вбирав у себе запахи чебрецю, м'яти і мигдалю з гір. Випікався хліб у дерев'яній печі просто в лісі. Рецепт пройшов довгий шлях від хліба до десерту. І сьогодні мигдальний кекс Пароцо з Nutella® став справжнім делікатесом!