



РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ЗВЕЗДОЧКИ С NUTELLA®

ТАРТАЛЕТКИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН | БАНКЕТ | НОВЫЙ ГОД

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

*Количество порций: около 10 порций;
по 2 шт. на порцию.*

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 100 г сливочного масла
- 50 г сахара-песка
- 50 г сахарной пудры
- 50 г слабой муки
- 50 г фуметто (кукурузная мука тонкого помола)
- 60 г ореховой пасты из фундука
- 60 г измельченного фундука

- 45 г яичных белков
- 40 г яичных желтков
- 1 г соли
- Свежие сезонные ягоды по вкусу
- 200 г пасты Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбейте в планетарном миксере масло с сахарной пудрой; яичные желтки взбейте отдельно. Взбейте яичные белки с сахарным песком до твердых пиков.

Соедините белки с желтками, просеянной мукой, солью, ореховой пастой из фундука и измельченным фундуком. Перемешайте лопаткой и выпекайте в духовом шкафу при температуре 170 °C около 40 минут.

Дайте остыть и нарежьте фигурным ножом в виде звездочек толщиной 2,5 см и весом примерно 40 г. В середине звездочек проделайте отверстие и наполните его 10 г пасты Nutella®.

Украсьте блюдо свежими сезонными ягодами.