



РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ С NUTELLA®

ПЕЧЕНЬЕ & БИСКВИТЫ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | ПОЛДНИК |
УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | БАНКЕТ | НОВЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 📖📖📖

*Количество порций: около 30 порций;
по 2 шт. на порцию.*

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 г муки
- 275 г сливочного масла
- 213 г сахара
- 2 цельных яйца
- 1 г соли
- Красные ягоды по вкусу
- 600 г пасты Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбейте в планетарном миксере сливочное масло с сахаром, постепенно добавьте яйца и в конце — просеянную муку.

Поставьте смесь в холодильник на пару часов, затем раскатайте тесто в пласт толщиной около 3 мм. Выберите нож для теста для нарезки рождественского печенья разной формы. Выпекайте печенье в течение 15 минут при температуре 190 °С.

После остывания украсьте печенье 10 г пасты Nutella® и красными ягодами.