



## ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ С NUTELLA®

ТАРТАЛЕТКИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН | БАНКЕТ | ОСЕНЬ

👤👤👤 | 1 час ⌚ | 🍷🍷🍷

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Выпечка:

- 50 г сливочного масла
- 35 г слабой муки
- 33,5 г манной крупы
- 1,5 г соли
- 1 яйцо

#### Генуэзский бисквит с фундуком:

- 34 г яичных желтков
- 35,7 г цельных яиц
- 6,8 г яичных белков
- 40,5 г сахара
- 13,5 г крахмала
- 13,5 г слабой муки
- 20,5 г муки из фундука
- 13,5 г растопленного сливочного масла
- Измельченный фундук по вкусу
- Ваниль по вкусу
- Соль по вкусу
- 150 г пасты Nutella®

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Выпечка:

Смешайте в планетарном миксере нарезанное кубиками сливочное масло комнатной температуры, муку, манную крупу и соль, в конце добавьте яйца, взбейте смесь.

Накройте смесь пищевой пленкой и поместите в холодильник примерно на 2 часа.

Раскатайте тесто в пласт толщиной около 2 мм, нарежьте прямоугольниками размером 8 x 5 см и выпекайте при температуре 190 °C в течение 12–15 минут.

### Генуэзский бисквит с фундуком:

Взбейте в планетарном миксере яйца с сахаром, просейте муку и соедините ее со взбитой смесью при помощи лопатки, стараясь сохранить воздушность смеси. В конце добавьте растопленное сливочное масло.

Распределите получившуюся смесь по противню и выпекайте при температуре 175 °C около 35 минут.

Когда выпечка будет готова и остынет, нарежьте прямоугольниками размером 6,5 x 3,5 см толщиной 2,5 см.

Небольшим ножом проделайте отверстие, чтобы наполнить пастой Nutella®.

На одну порцию нужно 15 г пасты Nutella®. Украсьте получившееся блюдо кусочками груши и измельченным фундуком, как показано на фото.