



ФОГАЗИН С NUTELLA®

ВЫПЕЧКА | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | ПОЛДНИК | БАНКЕТ |
ОСЕНЬ

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

*Количество порций: около 20 порций;
по 2 шт. на порцию.*

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 700 г приготовленной и остывшей поленты
- 160 г размягченного сливочного масла
- 150 г сахара-песка
- 100 г слабой муки
- 300 г цельных яиц
- 3 г соли
- 400 г пасты Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешайте все ингредиенты при помощи планетарного миксера, затем налейте в квадратную форму слой толщиной около 3 см и выпекайте при температуре 160 °С примерно 45 минут.

Остудите, нарежьте ножом для теста кружочки диаметром 5 см. Каждый круг поленты следует разрезать вдоль, чтобы получилось 2 круга одинаковой толщины.

В одном из двух кружочков сделайте отверстие диаметром около 1,5 см.

Соберите лакомство, как показано на фото: снизу кружочек поленты без отверстия смазывается 5 г пасты Nutella® и накрывается кружочком поленты с отверстием, в которое добавляется еще 5 г пасты Nutella®.