



© Ferrero, 2017

## ПОДУШЕЧКИ С NUTELLA®

ВЫПЕЧКА | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ПОЛДНИК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС |  
БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 🥄🥄🥄

*Количество порций: около 60 порций;  
по 3 шт. на порцию.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 цельное яйцо
- 7,25 г сахара
- 15 г соли
- 222 г хлебопекарной муки
- 180 г цельнозерновой муки
- 180 мл цельного молока
- 10,8 г пивных дрожжей

- 45 г сливочного масла (нарезать кубиками)
- Сахарная пудра по вкусу
- 900 г пасты Nutella®

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Просейте муку, добавьте соль и сахар. В кувшине смешайте молоко, яйцо и пивные дрожжи, затем соедините две субстанции и медленно помешивайте, постепенно добавляя масло.

Получившуюся смесь оставьте на 30 минут. При помощи скалки раскатайте тесто в пласт толщиной примерно 1,5 мм.

Оставьте тесто полежать несколько минут, затем нарежьте его на небольшие подушечки размером 4x4 см. Дайте подушечкам подойти в течение прибл. 1 часа.

Выпекайте в духовом шкафу при температуре 175 °C примерно 10 минут до золотистой корочки.

Как только подушечки остынут, сделайте небольшое отверстие с одной стороны и наполните их пастой Nutella® (по 5 г на подушечку) при помощи кондитерского мешка. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.