



© Ferrero, 2016

## ПИРОЖКИ ЭМПАНАДАС С МАЛИНОЙ И NUTELLA®

ТОРТИЛЬЯ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ПОЛДНИК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС |  
БАНКЕТ | ЛЕТО

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

*Количество: 12 (6 порций)*

*Порция: 2 пирожка*

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тесто:
- 2 ¼ стакана пшеничной муки для выпечки
- 1 чл. соли
- ¼ стакана сливочного масла
- ¼ стакана сливочного сыра
- 1 ст.л. пекарского порошка
- 1 чл. сахара

- 1/3 стакана холодной воды
- 1 яйцо
- 1 стакан свежей малины
- 170 г Nutella®
- 55 г растопленного сливочного масла

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Приготовление теста:

Поместите сливочное масло, сахар, яйцо и сливочный сыр в чашу миксера с насадкой-лопаткой и перемешивайте до получения гладкого однородного теста.

Соберите тесто со стенок чаши, добавьте муку, соль и пекарский порошок.

Продолжайте перемешивать смесь, медленно добавляя холодную воду. Полностью вмешайте воду в тесто, чтобы масса стала однородной.

Перед раскатыванием поставьте тесто в холодильник на 1 час.

Слегка посыпьте разделочную доску мукой, раскатайте тесто до толщины около 6 мм и нарежьте на кружочки диаметром около 6 см.

На половину кружочка выложите 1/2 ст.л. малины и накройте второй половинкой, свернув кружок теста пополам.

С помощью вилки прижмите края.

Смажьте растопленным маслом и выпекайте при температуре 175°C в течение 20-25 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Подавайте с Nutella® (около 28 г на порцию) для макания.