



СЛАДКАЯ ТАМАЛЕ С NUTELLA®

ДРУГИЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ПОЛДНИК | УЖИН | БАНКЕТ |
КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Количество: 14 штук

Порция: 1 лепёшка тамале

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кукурузные листья (около 28 шт. или достаточное количество для заворачивания лепёшек. Возможно, понадобится завернуть в два слоя, чтобы получилось уложить лепёшки на дно пароварки)
- 1 стакан пюре из сахарной кукурузы
- 1 $\frac{3}{4}$ стакана кукурузной муки
- 1 стакан горячей воды
- 113 г размягчённого сливочного масла

- 1 ст.л. сахара
- ½ ч.л. соли
- 1 ч.л. пекарского порошка
- 198 г Nutella®
- Фруктовая закуска
- 2 стакана манго, нарезанного кубиками
- 1 ст.л. сахара

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления теста для лепёшек тамале смешайте в чаше миксера с насадкой-лопаткой кукурузное пюре, кукурузную муку, горячую воду, масло, сахар, соль и пекарский порошок. Перемешивайте в течение 1 минуты на низкой скорости.

Соберите тесто со стенок чаши и перемешивайте ещё 1 минуту.

Положите 3 ст.л. теста на кукурузный лист и заверните края листа вверх.

Повторите с оставшейся смесью.

Положите на дно скороварки оставшиеся листья, чтобы тесто для тамале не вытекало, и готовьте на пару около 1 часа.

Тесто должно свободно отходить от кукурузных листьев. Задекорируйте каждую лепешку 7 г Nutella® и подавайте с фруктовой закуской.

Фруктовая закуска: Смешайте нарезанные кубиками фрукты с сахаром

и поставьте в холодильник до использования.
NUTELLA® и НУТЕЛЛА® являются зарегистрированными товарными знаками компании Ферреро С.п.А. Использование пасты NUTELLA® при приготовлении других продуктов и блюд автоматически не дает права на использование товарного знака NUTELLA® и (или) НУТЕЛЛА®. Такого рода использование разрешено Ферреро С.п.А. в соответствии с положениями и условиями, указанными в документе, который можно найти в разделе "Использование бренда Nutella®". Изображения, которые появляются в этом разделе, являются исключительной собственностью Ферреро С.п.А.