



## СЛОЁНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С NUTELLA®

ТОРТЫ / ПИРОЖНЫЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН | БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

*На 10 порций*

### Ингредиенты:

- 4 яйца
- 1 яичный желток
- 85 г сахарной пудры
- 1,5 г соли
- 45 г муки из фундука
- 95 г просеянной пшеничной муки
- 20 г сливок
- 30 г сливочного масла

- 1 стручок ванили
- 2 г тёртой цедры апельсина
- 1 г тёртой цедры лимона
- Для украшения: 5 орехов фундука, 2 ягоды клубники (около 15 г), 20 г банана, 20 г киви
- 150 г Nutella®

### Способ приготовления:

Взбейте яйца, желток, ароматизаторы, соль и сахар.

Просейте муку обоих видов.

Растопите масло со сливками на водяной бане. Когда яичная смесь затвердеет, добавьте смесь муки.

Возьмите немного теста и вмешайте его в смесь масла и сливок. Добавьте ещё немного. Тщательно перемешайте все ингредиенты.

Выпекайте при температуре 175°C около 15 минут.

Равномерно выложите смесь (толщиной около 1 см) на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выпекайте при температуре 175°C в течение 10-15 минут.

Дайте остыть, затем разрежьте на квадраты размером 4x4 см (должно получиться около 30 штук).

Одно пирожное состоит из 3 квадратиков. Намажьте каждый квадратик 5 г Nutella® (всего 15 г на порцию), соедините по 3 штуки и сверху украсьте 2 маленькими кусочками клубники, половинкой ореха, кусочком киви и кусочком банана.