



ВОЗДУШНЫЕ ПОРИСТЫЕ БУЛОЧКИ С NUTELLA®

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

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

На 10 порций

Ингредиенты:

- 8 яичных желтка
- 35 г сахарной пудры
- 1 стручок ванили
- 1 г соли
- 5 яичных белков
- 16 г сахарной пудры
- 80 г рисовой муки
- 15 г рисового крахмала

- 1 г белого уксуса
- 150 г Nutella®

Способ приготовления:

Просейте рисовую муку с рисовым крахмалом и 1 г соли.

Разогрейте духовку до 170°C. Приготовьте силиконовые формы (полукруглой формы, диаметром 5 см, высотой 4 см) и кондитерский мешок с гладкой насадкой шириной 1,5 см. Взбейте желтки с 35 г сахарной пудры и содержимым стручка ванили. Взбейте яичный белок, добавив 16 г сахарной пудры и 1 г белого уксуса.

Поочередно добавляйте яичный белок и просеянную муку в миску с взбитыми желтками. Действуйте очень аккуратно, так как текстура смеси очень нежная, и её очень легко нарушить.

Поместите смесь в кондитерский мешок и выдавите в каждую форму около 20 г (заполните формы до края). Сразу же поставьте формы в разогретую духовку и выпекайте при температуре 175°C около 8 минут.

Дайте остыть, затем соедините две булочки с помощью Nutella®.

У вас должно получиться 20 полукруглых булочек. Соединив две булочки с 15 г Nutella®, вы получите 10 порций.