



© Ferrero, 2016

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С NUTELLA®

ТАРТАЛЕТКИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС
| КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ | 🥄🥄🥄

На 10 порций

150 г Nutella®

Песочное печенье

Ингредиенты

- 165 г сливочного масла
- 330 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы
- 3 г соли
- 1 яйцо
- 165 г сахарной глазури
- 1 стручок ванили

Способ приготовления:

Взбейте масло в планетарном миксере, чтобы оно стало мягким и кремообразным. Добавьте просеянную муку, тщательно перемешайте. Добавьте соль и ваниль.

Вмешайте яйцо и просеянную сахарную пудру. Когда тесто приобретёт гладкую текстуру без комочков, оберните его пищевой пленкой и поместите в холодильник на 2 часа (для получения лучшего результата рекомендуется приготовить тесто заранее, за день до выпекания печенья).

Разделите тесто на 2 части и раскатайте каждую до толщины 0,5 см (на двух отдельных противнях). Разрежьте первую лепёшку на десять квадратов размером 7х7 см. Накройте их пищевой плёнкой и поместите в холодильник.

Вторую лепёшку разрежьте на тонкие полоски шириной 8 мм и тоже поместите в холодильник.

При изготовлении с песочных изделий рекомендуется всё время держать тесто в охлаждённом состоянии – так с ним работать намного легче.

Застелите противень пергаментной бумагой и выложите на него полоски теста в виде решётки (как на пироге). Охладите тесто и ножом разрежьте решётку на десять квадратов размером 7х7 см.

Поместите квадраты и решётки на отдельных противнях в духовку и выпекайте при температуре 175°C в течение 8 минут, пока печенье не станет золотистым. После остывания смажьте каждый квадрат 15 г Nutella® и накройте подготовленной решёткой.