

RETSEPT

# Pähklikook Nutella®-ga

Keskmine

6 Portsjonid

1 h 10 Minut



## KOOSTISAINED

### 6 PORTSJONIT

150 g kooritud sarapuupähkleid

120 g võid

150 g suhkrut

3 muna

3 munakollast

1 sidruni koor

1 klaas rummi

150 g tavalist jahu

1 pakike küpsetuspulbrit

tuhksuhkrut

60 g Nutella®-t (15 g/portsjon)



**Selle maitstva retsepti  
nautimiseks piisab 15  
grammist Nutella®  
-st inimese kohta!**

## MEETOD

**1**

Haki sarapuupähklid peeneks, blenderda neid jahu saamiseks toidumikseris. Sega kausis puulusika abil pehmet võid suhkruga seni, kuni segu muutub kreemjaks. Klopi lahti munad ja munakollased, seejärel lisa need koos riivitud sidrunikoore ja rummiga eelmisele segule.

**2**

Sõelu sellesse segusse tavaline jahu koos küpsetuspulbriga, lisa seda järkjärgult pidevalt segamist jätkates. Seejärel lisa vähehaaval ja ikka segades sarapuupähklijahu. Vala tainas 24 cm läbimõõduga koogivormi, mida on eelnevalt määratud ja jahuga üle raputatud. Küpseta kooki eelsoojendatud ahjus temperatuuril 180° C umbes 50 minutit. Eemalda kook ahjust ja lase enne vormist välja võtmist jahtuda.



3

Puista üle tuhksuhkruga ja serveeri, lisades igale viilule natuke Nutella®-t.

## **Kahekordista põnevust. Jaga retsepti hashtag#nutellaretsept**

Traditsioon ütleb, et koogikesi on alati kasutatud erilistel puhkudel õnne märgina. Võib-olla tänu nende uskumatule headusele ja sellega kaasnevale elevusele? See on just selline kombinatsioon, kui soovid köögis oma originaalsust proovile panna: meie sarapuupähklikoogi retsept Nutella®-ga. See on lihtsalt uskumatult hea.