

Vyniotinis su „Nutella®“: receptas

Sudėtingas

30 min.



INGREDIENTAI

12 PORCIJŲ

- 5 kiaušiniai
- 180 g migdolų miltų
- 15 g cukraus
- 180 g cukraus pudros
- 300 g miltų
- 75 g išlydyto sviesto
- 8 kiaušinių baltymai
- 180 g kremo „Nutella®“ (15 g vienai porcijai)

GAMINIMAS

**1**

Įkaitinkite orkaitę iki 230°C. Išmaišykite miltus, 5 kiaušinius, migdolų miltus ir cukrų.

**2**

Plakite kiaušinių baltymus rankiniu plakikliu, lėtai berdami cukraus pudrą, kol masė sustangrės. Įmaišykite masę į 1 veiksmo paruoštą miltų mišinį. Lėtai įmaišykite išlydytą sviestą.

**3**

Dviejose kepimo skardose patiesę kepimo popieriaus paskirstykite tešlą ir kepkite 6–8 minutes. Ištraukite kepimo skardas ir leiskite kepiniams 2 minutes ataušti.



4

Abu kepinius apversdami perkelkite ant miltais pabarstyto virtuvinio rankšluosčio. Atsargiai nulupkite kepimo popierių. Suvyniokite abu kepinius į rankšluostį ir leiskite ataušti.



5

Išvyniokite kepinius ir ant jų paviršiaus paskirstykite pusę kremo „Nutella®“. Suvyniokite kepinius. Naudodami konditerinį maišelį išspauskite ant vyniotinių likusį kremą „Nutella®“ ir nupjaukite galus. Papuoškite, kaip tik sugalvojate.

Pasidalinkite receptu su grotažyme #nutellarecipe