

# Nutella<sup>®</sup> biskvīta rulle

Grūta

30 min



## SASTĀVDAĻAS

12 PORCIJĀM

300 g miltu

5 olas

180 g mandeļu miltu

15 g cukura

8 olu baltumi

180 g pūdercukura

75 g kausēta sviesta

180 g Nutella<sup>®</sup>

## PAGATAVOŠANA

**1**

Sajauc miltus, 5 olas, mandeļu miltus un cukuru.

**2**

Olu baltumus saputo ar rokas mikseri, lēnām pievienojot pūdercukuru, līdz masa kļūst stingra. Pievieno miltu maisījumu. Uzkarstē cepeškrāsni līdz 230°C. Lēnām iemaisa izkausēto sviestu.

**3**

Mīklu liek uz divām ar cepampapīru izklātām cepešpannām un cep 6 līdz 8 minūtes. Cepešpannas izņem un ļauj kūkām 2 minūtes atdzist.



4

Apgriež katru kūku otrādi uz ar miltiem nokaisīta dvieļa. Uzmanīgi noņem cepampapīru. Katru kūku sarullē dvieļī un ļauj tai atdzist.



5

Katru kūku izritina un uzklāj uz vienu pusi NUTELLA®. Kūkas vēlreiz sarullē. Pārklāj atlikušo NUTELLA® uz virsmas un nogriež malas. Dekorē pēc savas izvēles.

**Dalies ar recepti ar mirklbirku #nutellarecipe**