

# Cepumi ar ģķķķa nospiedumu pēc Nutella<sup>®</sup> receptes

Vidēķķ

30 min



## SASTĀVDAĻAS

### 6-8 PORCIJĀM

350 g miltu

130 g mandeķķ miltu

120 g brūnā cukura

Šķķpsniķķ sāļs (1/8 un 1/16 tēķķkarotes)

3 olu dzeltenumi

200 g auksta sviesta

50 g tumšās šokolādes skaidiķķas

15 g Nutella<sup>®</sup> uz cepumu

## PAGATAVOŠANA



- 1 | Uz karsē cepeškrāsni līdz 190 °C un -virtuves galda virsmu apkaisa ar miltiem.



- 2 | Uz letes vai bļodā sajauc kopā miltus, mandeļu miltus, cukuru, sāli, 3 olu dzeltenumus un aukstā sviesta gabaliņus.



- 3 | Īsi samīca mīklu un sajauc ar šokolādes skaidiņām.

**4**

Liek ledusskapī uz 30 minūtēm. Pēc izņemšanas sagriež mīklu tā, lai cepumi būtu viena pirksta platumā.

**5**

Izklāj cepumus uz cepampapīra, iespiež ar īkšķi iedobumu un cep 10-12 minūtes.

**6**

Dekorē ar Nutella®.

**Dalies ar recepti ar mirkļbirku #nutellarecipe**