

Ziemassvētku biskvīta rulete pēc Nutella® receptes

Viegla

20 min



SASTĀVDAĻAS

12 PORCIJĀM

- 5 olas
- 180 g mandeju miltu
- 15 g cukura
- 180 g pūdercukura
- 300 g miltu
- 75 g kausēta sviesta
- 8 olu baltumi
- 180 g Nutella® (15 g uz porciju)

PAGATAVOŠANA

**1**

-Uzkarsē cepeškrāsni līdz 230°C. Sakuļ miltus, 5 olas, mandeļu miltus un cukuru.

**2**

Saputo olu baltumus ar rokas mikseri, lēnām pievienojot pūdercukuru, līdz maisījums kļūst stingrs. Pievieno miltiem maisījumu no 1. soļa. Lēnām iemaisa tajā izkausēto sviestu.

**3**

Mīklu liek uz divām ar cepampapīru izklātām cepešpannām un cep 6 līdz 8 minūtes. Izņem cepšanas paplātes un ļauj biskvītiem 2 minūtes atdzist.



4

Katru biskvītu apgriez otrādi uz ar miltiem nokaisīta dvielā. Uzmanīgi noņem cepampapīru. Katru biskvītu sarullē dvielī un ļauj tiem atdzist.



5

Izritina katru biskvītu un uzklāj pusi no Nutella® uz virsmas. Atkal sarullē biskvītus. Pārlej atlikušo Nutella® pāri ruletēm un nogriež malās. Dekorē, kā vēlas.

Dalies ar recepti ar mirklbirku #nutellarecipe