

RECEPT

Mini-cakes met Nutella®

Makkelijk

45 min



INGREDIËNTEN

Voor 12 porties

80gr suiker

80gr bloem

1 ei

45gr water

45gr zonnebloemolie

5gr gist

Poedersuiker voor de vesiering

96g Nutella®



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING



1

Verwarm de oven voor op 180°C

Klop in een kom met behulp van een garde 1 ei en de suiker, totdat je een homogeen wit mengsel krijgt.



2

Voeg de olie en het water toe en meng tot een massa.



3

Voeg vervolgens de bloem en de gist al zevend toe, en meng nogmaals door elkaar.



4

Vul de cakevormpjes van 5cm diameter voor de helft met het verkregen mengsel.

Bak ze in de oven gedurende ongeveer 15 minuten gaar.

Haal voorzichtig de vormpjes uit de oven en laat ze een beetje afkoelen.

Haal de mini-cakes vervolgens uit de vormpjes en laat ze volledig afkoelen.



5

Vul een spuitzak met Nutella®.

Snijd de mini-cakes in de hoogte doormidden.

Voeg 8 gram Nutella® toe op de ene helft en leg vervolgens de andere helft er bovenop.



6

Versier met behulp van een sjabloon het mini-cakeje met een dun laagje poedersuiker.