

Коледно Пънче - рецепта от Nutella®

Трудно

30 мин



Продукти

за 12 порции

5 яйца

180 г бадемово брашно

15 г захар

180 г пудра захар

300 г брашно

75 г разтопено масло

8 белтъка

180 г Nutella® (15 г на порция)

Начин на приготвяне



- 1 Загрей фурната на 230°C. Смести брашното, 5 яйца, бадемовото брашно и захарта.



- 2 В отделен съд, разбий белтъците с миксер и бавно добавяй пудра захар към сместта, докато не се сгъсти. Прибави към сместа с брашното от Стъпка 1. Бавно прибави и разтопеното масло.



- 3 Разпредели тестото в две тавички с хартия за печене и печи за 6 до 8 минути. Извади тавичките и остави да изстинат за 2 минути.



4

Обърни всяка част кекс върху чаена кърпа поръсена с брашно. Внимателно отдели хартията за печене. Завий на руло отделно всеки кекс в кърпата и го остави да изстине.



5

Развий двете парчета кекс и намажи повърхността на всяко с половината Nutella®. Отново навий на руло всяко парче кекс. Намажи оставащата Nutella® върху всяко руло и отрежи краищата. Декорирай както ти харесва.

Сподели рецептата с хаштага #nutellarecipe