

РЕЦЕПТА

Празнично руло с Nutella®

Средно

15 Порции

30 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 15 ПОРЦИИ

325 г цели яйца

200 г бадемово брашно

260 г белтъци

70 г кристална захар

130 г обикновено брашно

70 г масло

За пълнежа

225 г Nutella® (15 г на порция)

За декорацията

Стотици хиляди

захарни конфети

захарна глазура



15 г Nutella® на човек са напълно достатъчни, за да приготвиш тази вкусна рецепта и да се насладиш на вкуса!

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**1**

Разбъркай заедно целите яйца, бадемовото брашно и захарта. В отделен съд разбий белтъците с пудрата захар, като я добавяш малко по малко. Пресей брашното и разтопи маслото. Към първата смес добави внимателно пресятото брашно и разбърканите белтъци с пудрата захар, като ги редуваш. На края, добави разтопеното масло заедно с малко тесто. Всеки лист тесто (около 600/700г) печи за около 6-8 минути на 240 градуса. Извади листа тесто от тавата, като внимаваш да не го счупиш. Покрий го с прозрачно фолио и го постави в хладилника.

2

Постави основата върху домакинска кърпа и с помощта на шприц с отвор около 3мм, разнеси Nutella®. Навий внимателно.



**3**

Разнеси Nutella® по външната част на рулото и го постави отново в хладилника. След като изстине, можеш да го отрежеш в двата края, за да се виждат шоколадовите спирали. Декорирай по твой вкус - използвай стотици и хиляди захарни пръчици или глазура, с която да създадеш чудни форми.

Развихри празничното си настроение! Сподели рецептата с хаштаг #nutellarecipe

След пости, опитай рецептата за празнично руло с Nutella®! То е още по-вкусно, когато носиш и карнавална маска.