

Recept za Božićnu roladu s Nutellom

Teško

30 Min



SASTOJCI

ZA 12 PORCIJA

- 5 jaja
- 180 g bademovog brašna
- 15 g šećera
- 180 g šećera za glazuru
- 300 g brašna
- 75 g rastopljenog maslaca
- 8 bjelanjaka
- 180 g Nutelle (15 g po porciji)

PRIPREMA

**1**

Zagrijte pećnicu na 230°C.
Pomiješajte brašno, 5 jaja, bademovo brašno i šećer.

**2**

Umutite bjelanjke ručnim mikserom, polako dodajući šećer u prahu dok smjesa ne postane čvrsta. Dodajte sve u smjesu s brašnom iz 1. koraka. Polako dodavajte rastopljeni maslac.

**3**

Tijesto položite na dva pleha obložena papirom za pečenje i pecite 6 do 8 minuta. Izvadite oba pleha iz pećnice i ostavite biskvite da se hlade 2 minute.

**4**

Svaki biskvit okrenite naopako na kuhinjsku krpu posutu brašnom. Pažljivo uklonite papir za pečenje. Svaki biskvit zarolajte u krpu i pustite da se ohladi.

**5**

Svaki biskvit razmotajte i premažite polovicom Nutelle po površini. Ponovo zarolajte svaki biskvit. Preostalu Nutellu premažite preko rolica i odrežite rubove. Ukrasite po želji.

**Podijelite recept pomoću hashtaga
#nutellarecipe**