

# Almond sponge cakes with Nutella®

Medium

1 h 30 min



## Hozzávalók

### 24 adaghoz:

- 120 g Nutella®
- 70 g olvasztott vaj
- 50 g liszt
- 130 g porcukor
- 70 g mandulaliszt
- 4 tojásfehérje

## Lépések:



1

Egy tálban keverjük össze az átszitált lisztet a porcukorral és a mandulaliszttel.

Majd adjuk hozzá a tojásfehérjét, és végül az olvasztott vajat.

Óvatosan keverjük meg, és tegyük a keveréket a hűtőbe 1 órára.



2

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.

Vajazzuk ki és lisztezzük a kb. 4 cm magas és 2,5 cm széles formákat.

Töltsük fel formákat a keverékkel 2/3-ig.

Tegyük a megtöltött formákat a tepsire, és a sütő középső sínjén süssük 12 percig.



**3**

Vegyük ki a tepsit a sütőből, és hagyjuk pár percre lehűlni a formákat, mielőtt kivesszük a süteményt.

Óvatosan szúrjunk egy fogvájót a tortácskába kis lyukat fúrva a tetejükbe.

Egy nyomózsák segítségével nyomjunk minden lyukba 4 g Nutella®-t

Díszítsük a tortácskák tetejét 1 g Nutella®-val

Porcukorral meghintve tálaljuk.