

# Fatörzs Nutella<sup>®</sup>-val

Hard

30 min



## HOZZÁVALÓK

### 12 ADAGHOZ

- 5 tojás
- 180 g mandulaliszt
- 15 g cukor
- 180 g porcukor
- 300 g liszt
- 75 g olvasztott vaj
- 8 tojásfehérje
- 180 g Nutella<sup>®</sup> (15 g/adag)



1

Keverjük ki a lisztet a tojással, a mandulaliszttel és a cukorral.



2

Kézi habverővel verjük keményre a tojásfehérjét, lassan adagolva hozzá a porcukrot. Ezután adjuk hozzá a lisztes keverékhez.

Melegítsük elő a sütőt 230°C-ra. Lassan forgassuk bele az olvasztott vajat.



3

Helyezzük a tésztát két, sütőpapírral bélelt tepsire, és süssük 6-8 percig. Ezután vegyük ki a tepsit és hagyjuk 2 percig hűlni a süteményeket.

**4**

Borítsuk a kihűlt tésztákat liszttel meghintett konyharuhára. Óvatosan húzzuk le a sütőpapírt. Mindkét süteményt tekerjük fel a konyharukákkal, és hagyjuk kihűlni.

**5**

Tekerjük ki a kihűlt tortalapokat, és kenjük meg a NUTELLA<sup>®</sup> felével. Ezután tekerjük fel ismét, majd kenjük meg a maradék NUTELLA<sup>®</sup>-t a tekercsekre, és vágjuk le a széleit. Végül díszítsük tetszés szerint.

**Ossza meg a receptet #nutellarecept  
hashtaggel**