

Fatörzs Nutella[®]-val

Nehéz

30 minimum



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[®] (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[®] felével. Ezután tekerjük fel ismét, majd kenjük meg a maradék NUTELLA[®]-t a tekercsekre, és vágjuk le a széleit. Végül díszítsük tetszés szerint.

**Ossza meg a receptet #nutellarecept
hashtaggel**