레시피

누텔라 를 채운 카니발 롤

중간 | 15 분량 | 30 분

재료

15인용

달걀 325g

아몬드 가루 200g

아이싱 설탕 200g

달걀 흰자 260g

백설탕 70g

중력분 130g

버터 70g

속 용

누텔라 225g(15g/인당)

데코레이션 용

스프링클

설탕 콘페티

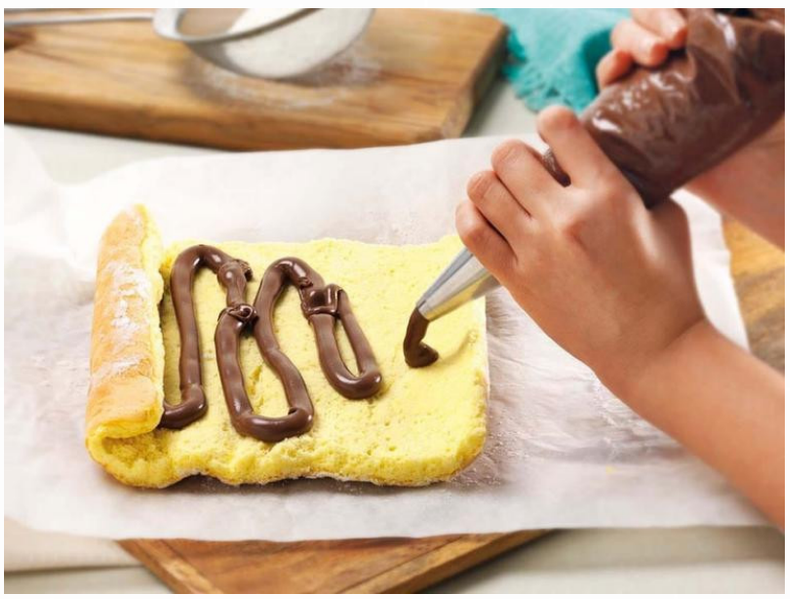
설탕 페이스트

한 사람 당 누텔라 15g으로 이 맛있는 레시피를 즐길 수 있습니다!

방법

1

달걀, 아몬드 가루, 백설탕으로 머랭을 만들어주세요. 그 다음에는 흰자와 아이싱 설탕을 조금씩 넣으면서 섞습니다. 밀가루를 체치고 버터는 녹여주세요. 처음의 반죽에 체친 밀가루를 천천히 넣고, 달걀 흰자와 설탕을 번갈아 넣습니다. 마지막으로 녹은 버터를 넣은 후 작은 도우와 섞어 주세요. 240도의 온도에서 600~700g당 6~8분씩 구워주세요. 오븐에서 구운 반죽이 망가지지 않도록 조심하면서 꺼냅니다. 비닐로 덮은 후 냉장고에 넣습니다.



2

반죽을 냉장고에서 꺼내 타올 위에 올립니다. 파이핑 백을 이용해 약 3mm의 동그란 크기로 누텔라 를 짭니다. 스폰지에 같은 크기의 동그란 모양으로 누텔라 를 올리고 반죽을 말아주세요.

3

파이핑 백을 이용해서 겉을 누텔라 로 발라 줍니다. 냉장고에서 식힌 후 양쪽 끝을 잘라 크림이 밖으로 보이도록 합니다. 스프링클, 설탕 콘페티, 설탕 페이스트을 이용해 원하는 모양으로 겉을 꾸며주세요.

축제에서 롤을 즐기세요!
레시피를 #nutellarecipe로 공유해주세요

사순절을 누텔라 롤과 함께 즐겨보세요! 축제 가면을 쓰고 먹는 롤은 더 맛있습니다!