

RECIPE

Amandelcakejes met Nutella®

Gemiddeld

1 h 30 min



INGREDIËNTEN

VOOR 24 PORTIES

120 g Nutella®

70 g gesmolten boter

50 g bloem

130 g poedersuiker

70 g amandelmeel

4 eiwitten



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

BEREIDING



1

Meng in een kom de bloem en het amandelmeel.

Voeg vervolgens de eiwitten toe en als laatste de gesmolten boter.

Meng voorzichtig en zet het mengsel 1 uur in de koelkast.



2

Verwarm de oven voor op 180°

Beboter en bestuif met bloem afzonderlijke vormpjes van ongeveer 4 cm hoog en 2,5 cm breed.

Vul 2/3 van elk vormpje met het mengsel.

Plaats de gevulde vormpjes op een bakplaat en bak ze gedurende 12 minuten op het middelste rek van de oven.



3

Haal de cakejes uit de oven en laat ze enkele minuten afkoelen alvorens de vormpjes te verwijderen.

Maak met een tandenstoker voorzichtig een gaatje in de bovenkant van de cakejes.

Gebruik een spuitzak om elk gaatje te vullen met 5 g Nutella

Besprenkel met poedersuiker en dien op!