

Yule log cu Nutella®

Difil

30 min



INGREDIENTE

PENTRU 12 PORȚII

300 g făină

5 ouă

180 g făină de migdale

15 g zahăr

8 albușuri de ou

180 g zahăr pudră

75 g unt topit

180 g Nutella®

MOD DE PREPARARE



1 | Amestecă făina, 5 ouă, făina de migdale și zahărul.



2 | Amestecă albușurile de ou cu un mixer de mână, adăugând treptat zahărul pudră până când compoziția se întărește. Adaugă compoziția peste amestecul realizat anterior. Încorporează ușor untul topit.



3 | Toarnă aluatul în două tăvi, tapetate cu hârtie de copt și coace pentru 6-8 minute. Scoate tăvile și lasă blatul să se răcească pentru 2 minute.

**4**

Întoarce fiecare blat pe un șervet de bucătărie. Scoate cu grijă hârtiile de copt. Rulează cu șervetul fiecare blat și lasă-le să se răcească.

**5**

Derulează fiecare blat și întinde jumătate din cantitatea Nutella® pe suprafața acestuia. Rulează din nou blaturile. Întinde restul de Nutella® peste rulade și taie-le marginile. Decorează după preferință.

Distribuie rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe