

REȚETA

Ruladă de carnaval cu Nutella®

Mediu

15 Porții

30 min



INGREDIENTE

PENTRU 15 PORȚII

325 g ouă întregi

200 g făină de migdale

200 g zahăr pudră

260 g albuș de ou

70 g zahăr tos

130 g făină 000

70 g unt

Pentru umplutură

225 g Nutella® (15 g/porție)

Pentru ornat

Bombonele colorate de decor

fondant pentru decor

pastă pentru decor



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



1 Bate ouăle întregi, făina de migdale și zahărul tos. Apoi bate albușurile cu zahărul pudră, adăugând puțin câte puțin. Cerne făina și topește untul. Peste primul amestec, pune ușor făina cernută și albușul bătut cu zahăr, alternativ. La final adaugă untul topit. Coace la 240°C timp de 6-8 minute pentru fiecare foaie de aproximativ 600/700 g. După coacere, scoate blatul din tava de copt, având grijă să nu se rupă. Acoperă-l cu o folie și pune-l la frigider.



2 Scoate aluatul copt și pune-l pe un șervet. Pune Nutella® într-un poș cu un dui de aproximativ 3 mm și aplică cercuri consistente de Nutella® pe aluat, apoi rulează-l.

**3**

Acoperă partea de deasupra a ruladei cu Nutella® cu ajutorul unui poș. Lasă să se odihnească la frigider, apoi taie ambele capete ca să se vadă frumos spirala din interiorul ruladei. Ornează la exterior cu orice dorești, bombonele colorate de decor, fondant etc, în forme pline de imaginație.

E vremea entuziasmului de carnaval! Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Bucură-te de rețeta noastră de ruladă cu Nutella®! Are un gust și mai bun atunci când porți o mască de carnaval.