

# Småkager med Nutella®

Middel

30 min.



## INGREDIENSER

### TIL 6-8 PORTIONER

6 dl mel

2,6 dl mandelmel

1,75 dl brun farin

En knivspids salt

3 æggeblommer

200 g koldt smør

50 g revet mørk chokolade

15 g Nutella® pr. småkage

## FREMGANGSMÅDE

**1**

Forvarm ovnen til 190 °C, og drys mel ud på køkkenbordet.

**2**

Bland mel, mandelmel, sukker, salt, 3 æggeblommer og stykker af koldt smør sammen på køkkenbordet eller i en skål.

**3**

Ælt dejen kort, og bland den revne chokolade i.



**4**

Lav ruller, der er to fingre brede, og lad dem stå i køleskabet i 30 min. Tag dem ud af køleskabet, og skær rullerne i stykker i en fingers bredde.

**5**

Fordel småkagerne på et stykke bagepapir, tryk dem flade og lav en fordybning med tommelfingeren, og bag dem i 10-12 min.

**6**

Brug 15 g Nutella® til toppingen.

**Del opskriften med hashtagget  
#nutellaopskrift**