

# Nutella<sup>®</sup>-mantelileivos

Keskivaikea

24 Annosta

1 h 30 min



## Ainesosat

120 g Nutellaa<sup>®</sup>

70 g sulaa voita

50 g jauhoja

130 g tomusokeria

70 g mantelijauhoja

4 munanvalkuaista

## Näin teen sen



1

Kaada siivilöidyt jauhot, tomusokeri ja mantelijauhot kulhoon  
Lisää valkuaiset ja lopuksi sula voi  
Sekoita varovaisesti ja laita taikina jääkaappiin tunniksi



2

Esilämmitä uuni 180°C lämpötilaan  
Voitele ja jauhota erilliset, noin 4 cm korkeat ja 2,5 cm levettä muotit  
Täytä muotit noin 2/3  
Aseta täytetyt muotit leivinpellille ja paista uunissa 12 minuutin ajan uunin keskellä



3

Ota leivokset uunista ja anna jäähtyä muutaman minuutin ajan ennen muoteista irrottamista.  
Tee varovaisesti hammastikulla pieni reikä leivoksen yläosaan  
Laita 4 g Nutellaa® reikään pursottimella  
Koristele leivos päältä 1 g:lla Nutellaa®  
Rippotele päälle tomusokeria ja tarjoile