

# Nutella-täytekeksit

Keskivaikea

30 min



## AINEKSET

### 6-8 ANNOSTA VARTEN

6 dl jauhoja

2,6 dl mantelijauhoa

1,75 dl fariinisokeria

Ripaus suolaa

3 munankeltuaista

200 g kylmää voita

50 g tummaa suklaat

15 g Nutella®-levitettä per keksi

## TEE NÄIN

**1**

Kuumenna uuni 190°C:een ja ripottele jauhoja keittiötasolle.

**2**

Sekoita jauhot, mantelijauhot, sokeri, suola, 3 munankeltuaista ja kylmät voipalat pöydällä tai kulhossa.

**3**

Vaivaa taikinaa hetken aikaa ja sekoita joukkoon tummasuklaa lastuiksi vuoltuina.



**4**

Muotoile taikinasta kahden sormen levyisiä rullia ja anna niiden vetäytyä jääkaapissa 30 minuuttia, jonka jälkeen leikkaa niistä yhden sormen paksuisia keksejä.



**5**

Levitä keksit leivinpaperille, paina niitä peukalolla ja paista n 10-12 minuuttia.



**6**

Laita keksien keskelle 15 g Nutella®-levitettä.

**Jaa resepti hashtagilla #nutellareseptit.**