

Nutella[®]-jouluhalko

Vaikea

30 min



AINEKSET

12 ANNOSTA VARTEN

5 munaa

2,5 dl tomusokeria

15 g sokeria

75 g sulatettua voita

5 dl jauhoja

8 munanvalkuaista

3,6 dl mantelijauhoa

180 g Nutella[®]-levitettä

TEE NÄIN

**1**

Sekoita jauhot, 5 munaa, mantelijauhot ja sokeri.

**2**

Kuumenna uuni 230°C:een. Vatkaa munanvalkuaiset sähkövatkaimella ja lisää hitaasti tomusokeria, kunnes seos on jäykkää. Lisää seos jauhoseokseen. Lisää sulatettu voi hitaasti joukkoon.

**3**

Levitä taikina kahdelle leivinpaperilla vuoratulle pellille ja paista 6-8 minuuttia. Ota leivinpellit uunista ulos ja anna kakkulevyjen jäähtyä 2 minuuttia.



4

Käännä kukin kakkulevyt ylösalaisin jauhotetulle keittiöpyyhkeelle. Irrota leivinpaperit varovasti. Kääri kumpikin kakkulevy pyyhkeeseen ja anna jäähtyä.



5

Rullaa molemmat kakkulevyt auki ja levitä puolet Nutella®-levitteestä kakkulevyille. Kääri kakkulevyt uudelleen rullalle ja levitä loput Nutella®-levitteestä rullien päälle. Leikkaa reunat pois ja koristele haluamallasi tavalla.

Jaa resepti hashtagilla #nutellareseptit.