

Julekubbe med Nutella®

Vanskelig

30 min



INGREDIENSER

TIL 12 PORSJONER

- 5 egg
- 2,5 dl melis
- 15 g sukker
- 75 g smeltet smør
- 5 dl mel
- 8 eggehviter
- 3,6 dl mandelmel
- 180 g Nutella®

FREMGANGSMÅTE

**1**

Bland mel, 5 egg, mandelmel og sukker.

**2**

Pisk eggehviten med en håndmikser og tilsett melis sakte inntil blandingen blir stiv. Tilsett melblanding. Forvarm ovnen til 230 °C. Vend langsomt inn det smeltede smøret.

**3**

Legg deigen på to stekebrett kledd med bakepapir og stek i 6 til 8 minutter. Ta ut stekebrettene og la kakene avkjøles i 2 minutter.

**4**

Snu hver kake opp ned på et kjøkkenhåndkle drysset med mel. Trekk forsiktig av bakepapiret. Rull hver kake inn i håndkleet og la den avkjøles.

**5**

Rull ut hver kake og fordel halvparten av Nutella® på overflaten. Rull sammen kakene igjen. Fordel resten av Nutella® over kakene og skjær av kantene. Dekorér etter eget ønske.

**Del oppskriften med emneknaggen
#nutellaoppskrift**