

# Småkakor med fyllning av Nutella®

Medium

30 Min



## INGREDIENSER

### FÖR 6-8 PORTIONER

6 dl mjöl

2,6 dl mandelmjöl

1,75 dl farinsocker

En nypa salt

3 äggulor

200 g kallt smör

50 g riven mörk choklad

15 g Nutella® per kaka

## GÖR SÅ HÄR

**1**

Förvärm ugnen till 190 °C och strö ut mjöl på köksbänken.

**2**

Blanda mjöl, mandelmjöl, socker, salt, 3 äggulor och bitar av kallt smör på bänken eller i en skål.

**3**

Knåda degen en kort stund och blanda i den rivna chokladen.

**4**

Forma rullar som är två fingrar breda och låt dem stå i kylan i 30 minuter. Ta ut dem och klipp ner dem till ett fingers bredd.

**5**

Lägg ut kakorna på ett bakplåtspapper, tryck till dem med tummen och grädda dem i 10–12 minuter.

**6**

Använd 15 g Nutella® till toppingen.

**Dela receptet med hashtaggen  
#nutellarecept**