

Nutella®'lı Enfes Kütük Pasta (Yule Log)

Zor

30 Dk



MALZEMELER

(12 kişi için)

5 yumurta

180 gr badem unu

15 gr şeker

180 gr pudra şekeri

300 gr un

75 gr eritilmiş tereyağı

8 yumurta akı

180 g Nutella® (adet başına 15 g olacak şekilde)

TARIF ADIMLARI

**1**

Fırını önceden 230°C'ye ısıtın. Un, 5 adet yumurta, badem unu ve şekeri karıştırın.

**2**

Yumurta aklarını bir el mikseri ile çırpın, karışım katılaşıncaya kadar pudra şekeri yavaşça ekleyin. Bu karışımı ilk adımda elde ettiğiniz unlu karışıma ekleyin. Eritilmiş tereyağını yavaş yavaş ilave edin.

**3**

Hamuru, içi pişirme kağıdıyla kaplı iki tepsiye yerleştirin ve 6 - 8 dakika pişirin. Tepsileri çıkarın ve keklerin 2 dakika soğumasını bekleyin.



4

Her bir keki ters çevirerek, üzerine un serpilmiş peçete havlu üzerine koyun. Pişirme kağıdını dikkatlice soyarak çıkarın. Kekleri havluya sarın ve soğumaya bırakın.



5

Keklerin üstünü açın ve Nutella®'nın yarısını üzerine sürün. Kekleri tekrar sarın. Kalan Nutella®'yı da ruloların üzerine yayarak sürün ve kenarlarını kesin. Arzu ettiğiniz şekilde süsleyin.

Tarifi #nutellarecipe hashtag'iyile paylaşın