

РЕЦЕПТ

Солодкий рулет з Nutella®

Середньої складності

15 Порції

30 хвилин



Інгредієнти

на 15 порцій

325 г яєць (жовтки і білки)

200 г мигдального борошна

200 г цукрової пудри

260 г яєчного білка

70 г цукру

130 г борошна

70 г вершкового масла

Для начинки:

225 г Nutella® (15 г / порція)

Для прикраси:

Різнобарвне цукрове конфеті

Цукрова пудра



**Для приготування
страви досить 15 г
Nutella® на одну порцію.**

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ



1 Збийте яйця, мигдалеве борошно і цукор разом. Окремо збийте яєчний білок і цукрову пудру, додаючи її поступово. Просійте борошно і розтопіть вершкове масло. Повільно додайте до першої суміші просіяне борошно і збитий яєчний білок з пудрою, чергуючи їх. Тепер додайте розтоплене масло, замісіть і розкачайте тісто. Випікайте основу для рулету при температурі 240 °C приблизно 6-8 хвилин на деку, покритому щільним папером для випікання. Після випікання зніміть основу рулету з гарячого дека, намагаючись не зламати її. Накрийте основу харчовою плівкою і поставте в холодильник.



2 Дістаньте основу і покладіть на кухонний рушник. Наповніть кондитерський мішок Nutella®. Виберіть насадку з круглим носиком, приблизно 3 мм в діаметрі і рівномірно нанесіть Nutella® на основу. Потім загорніть її як рол, залишаючи начинку всередині.



3

Покрийте солодкий рулет Nutella[®], використовуючи кондитерський мішок. Залиште рулет ненадовго в холодильнику, а потім дістаньте і відріжте обидва кінці. Так рулет виглядатиме акуратніше і буде видно гарний завиток з начинкою всередині. Прикрасьте солодкий рулет, як вам забажається: використовуйте різнокольорові конфеті і цукрову пудру для створення творчих візерунків.

Загорніть прекрасний настрій в солодкий рулет! Поділіться рецептом, використовуючи хештег #nutellарецепти

Додайте чудового настрою у звичайні дні. Просто загорніть його в солодкий рулет з Nutella[®]!