



© Ferrero, 2017

FOGAZIN MET NUTELLA®

Gebak | Vegetarisch | HERFST | Feesten

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

Ong. 20 porties

1 portie: 2 stuks

INGREDIËNTEN

- 700 g polenta, bereid en afgekoeld
- 160 g zachte boter
- 150 g kristalsuiker
- 100 g patisseriebloem
- 300 g ei
- 3 g zout
- 400 g Nutella®

WERKWIJZE

Doe alle ingrediënten (behalve de Nutella®) in de mixer. Giet daarna een laag van ongeveer 3 cm dik in een vierkante bakvorm en bak gedurende 45 minuten op

160°C.

Snij, zodra het is afgekoeld, rondjes van 5 cm diameter met een koekjessnijder. Elk rondje polenta moet in 2 worden gesneden om zo 2 gelijke rondjes te krijgen. Maak een gat van ongeveer 1,5 cm diameter in één van beide rondjes. Stel nu samen zoals op de foto. Neem een vol rondje polenta, smeer er 5 g Nutella® op, bedek met het rondje met het gat en doe nog 5 g Nutella® in het gat.