



© Ferrero, 2017

## KUSSENTJES GEVULD MET NUTELLA®

Gebak | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👨‍🍳👩‍🍳👧 | 45 minutes ⌚ | 📖📖📖

Ong. 60 porties

1 portie: 3 stuks

### INGREDIËNTEN

- 1 ei
- 7,25 g suiker
- 15 g zout
- 222 g broodmeel
- 180 g volkorenbloem
- 180 ml volle melk
- 10,8 g verse gist
- 45 g boter in blokjes
- Bloedsuiker naar wens
- 900 g Nutella®

## WERKWIJZE

Zeef alle bloem en voeg daarna zout en suiker toe. Meng de melk samen met het ei en de verse gist in een kom, voeg er het droge mengsel aan toe en roer langzaam terwijl je geleidelijk aan de blokjes boter toevoegt.

Laat het mengsel hierna gedurende een half uur rusten. Rol het deeg uit met een deegrol tot het ongeveer 1,5 mm dik is.

Laat het deeg enkele minuten rusten alvorens het in kleine "kussentjes" van 4x4 cm te snijden. Laat ze daarna ongeveer 1 uur rijzen.

Bak ze gedurende 10 minuten in een oven van 175°C. (tot ze goudbruin kleuren).

Maak, nadat de kussentjes zijn afgekoeld, een klein gaatje aan één kant en vul dat met een spuitzak met 5 g Nutella®. Bestrooi voor het opdienen met bloedsuiker.