



LUCHTIGE BOLLEN MET NUTELLA®

Gebak | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👨‍🍳👩‍🍳👧 | 40 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

voor 10 personen

INGREDIËNTEN

- 8 eidooiers
- 35 g fijne kristalsuiker
- 1 vanillestokje
- 1 g zout
- 5 eiwitten
- 16 g fijne kristalsuiker
- 80 g rijstmeel
- 15 g rijstzetmeel
- 1 g azijn
- 150 g Nutella®

BEREIDING:

Zeef het rijstmeel samen met het rijstzetmeel en 1 g zout.

Verwarm de oven voor op 170°C. Zet de siliconen vormpjes klaar (halve bollen, 5 cm diameter, 4 cm hoog) en een spuitzak met een gladde spuitmond van 1,5 cm.

Klop de eidooiers met de 35 g fijne kristalsuiker en de vanillezaadjes. Klop het eiwit met de 16 g fijne kristalsuiker en 1 g azijn.

Voeg afwisselend het eiwit en het gezeefde meel toe aan de eidooiers. Doe dit heel voorzichtig want het mengsel is heel delicaat en breekt gemakkelijk.

Giet alles in de spuitzak en vul de vormpjes met ongeveer 20 g beslag (tot aan de rand). Zet meteen in de hete oven en bak ongeveer 8 minuten op 170°C.

Laat afkoelen en plak dan twee halve bolletjes aan elkaar met Nutella® ertussen.

Er zouden 20 halve bolletjes moeten zijn, aan elkaar geplakt met 15 g Nutella® voor 10 porties.