



## FOGAZIN MET NUTELLA®

Gebak | Vegetarisch | FEEST | HERFST

👤👤👤 | 40 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Portie: ongeveer 20 porties

Portie: 2 stuks

### INGREDIËNTEN

- 700 g polenta, gekookt en gekoeld
- 160 g zachte boter
- 150 g kristalsuiker
- 100 g meel van zachte tarwe
- 300 g hele eieren
- 3 g zout
- 400 g Nutella®

### BEREIDING

## Methode

Combineer alle ingrediënten in een keukenmixer en giet dan, als ze allemaal zijn gemengd, een laagje van ca. 3 cm in een vierkante vorm en bak op een temperatuur van 160 °C voor ongeveer 45 minuten.

Na het afkoelen snijd je schijven met een diameter van 5 cm uit met een deegsnijder. Elke polentaschijf moet worden opgesplitst in 2 om 2 schijven van gelijke dikte te maken. Snijd een gat van ongeveer 1,5 cm in diameter op een van de 2 gemaakte schijven. Doe bij elkaar zoals getoond in de afbeelding. Smeer op de volle schijf van polenta aan de onderkant 5 g Nutella®, bedek met de schijf met het gat en voeg vervolgens 5 g Nutella® in het gat.