



© Ferrero, 2017

KUSSENS MET NUTELLA®

Gebak | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👨‍🍳👩‍🍳👧 | 45 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

Portie: ongeveer 60 porties

Portie: 3 stuks

INGREDIËNTEN:

- 1 heel ei
- 7,25 g suiker
- 15 g zout
- 222 g patentbloem
- 180 g volkorenmeel
- 180 ml volle melk
- 10,8 g biergist
- 45 g boter in blokjes
- Suikerglazuur naar smaak
- 900 g Nutella®

BEREIDING

Methode

Zeef de bloem, voeg het zout en de suiker toe. Meng in een kan de melk met het ei en de biergist, combineer de twee mengsels en roer langzaam terwijl je de boter geleidelijk toevoegt.

Eenmaal gemengd, laat het mengsel 30 minuten staan. Rol het deeg met een deegroller uit tot een dikte van ca. 1,5 mm.

Laat het deeg een paar minuten staan voordat je het in kleine "kussens" van 4x4 cm snijdt. Daarna laat je ze ongeveer 1 uur rijzen.

Bak in de oven op 175 °C voor ongeveer 10 minuten. (totdat ze goudbruin zijn)

Nadat de kussentjes zijn afgekoeld, knip je een klein gaatje in één zijde en spuit je 5 g Nutella® in met behulp van een spuitzak. Bestrooi met poedersuiker om te serveren.