

Nutelová roláda



Ingredience pro 8 osob

Těsto

90 gr	Polohrubá mouka
90 gr	Moučkový cukr
6 ks	Vejce M
2 gr	Kypřicí prášek do pečiva (dobrovolný)
špetka	Sůl

Na vymazání plechu

10 gr	Máslo
-------	-------

Náplň

300 gr	Nutella
--------	---------

Obtížnost



Příprava:

30
min

Vaření:

6
min

Odpočinek:

2
hod

Cena



1.

90 gr polohrubé mouky | 6 vajec M | 90 gr moučkového cukru
2 gr (cca půl kávové lžičky) kypřicího prášku do pečiva (dobrovolný)
špetka soli

Nejprve si připravíme piškotové těsto. Detailní postup naleznete [zde](#)...



2.

300 gr Nutelly

Vychladlé těsto potřeme hojně Nutellou (pokud se špatně roztírá, můžeme ji ohřát ve vodní lázni). Potíráme tu stranu, ze které jsme odstranili pečicí papír...



3.

Poté roládu opatrně srolujeme...



4.

Zabalíme do potravinářské fólie a dobře utáhneme. Necháme odpočinout v lednici alespoň hodinu.