



# Nutellafyllda kakor

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **80 min** Portioner: **30**

Dessa kakor med nutellafyllning är så himla goda! Och det är svårt att bara äta en. Perfekt att baka och sedan frysa in.







## INGREDIENSER

6.5 deciliter mjöl  
1 tesked bikarbonat  
0.5 tesked bakpulver  
0.5 tesked salt  
220 gram rumstempererat smör  
4.5 dl socker  
1 ägg  
2 teskedar vanilj  
2 deciliter nutella

## GÖR SÅ HÄR

- 1** I en stor skål, sikta samman mjöl, bikarbonat, bakpulver och salt. Ställ skålen åt sidan. I en annan skål, vispa smör och 3 1/2 dl av sockret tills vitt och fluffigt.
- 2** Vispa ner vanilj och ägg i smörblandningen och vispa i ytterligare 1-2 minuter. Vänd långsamt ner de torra ingredienserna med en slev. Om det behövs, använd händerna så att alla torra ingredienser absorberas.
- 3** Täck skålen med plastfolie och låt degen vila i 1 timme i kylskåpet.
- 4** Medan degen vilar, ta fram en stor bricka eller plåt med bakplåtspapper och som gärna får plats i frysen. Sked ut 1-2 tsk Nutella och placera på bakplåtspappret. Lättast är att använda en tesked och sen skrapa med en slickepott. Försök att klicka ut små ovala bollar. Se bild.
- 5** Placera brickan med Nutella i frysen medan degen vilar. När degen är klar, värm ugnen till 170 grader. Lägga ut ytterligare 1-2 plåtar med bakplåtspapper. Fyll en liten skål med 1 dl socker. Ta fram kakdegen och Nutellan. Ha gärna några pappershanddukar till hands, både våta och torra.
- 6** Ta 2 tsk kakdeg i handen, rulla och platta ut till en liten pannkaka på handflatan. Placera en boll av fryst Nutella på och nyp försiktigt ihop degen. Rulla försiktigt degen till en boll och rulla sedan i socker. Placera bollarna på bakplåtspappret med ca 5 cm avstånd från varandra eftersom de flyter ut i ugnen. Upprepa dessa steg med resten av degen och Nutellan. Använd pappershanddukarna för att avlägsna Nutella från händerna.
- 7** Om du behöver baka kakorna i omgångar, sätt tillbaka resterande deg och Nutella i kylan/frysen tills nästa omgång. Baka kakorna i 9-11 minuter, eller tills kanterna börjar bli lite gyllenbruna. Kakorna kommer att se uppblåsta ut

men kommer att lägga sig när de svalnat. Tillåt kakorna att svalna på plåten i 5 minuter innan du flyttar dem. Förvara kakorna i en lufttät behållare i upp till 5 dagar eller frys in dem.