

Paola Balducchi

het kleine
nutella[®]
boekje



Becht

nutella[®]: talloze mogelijkheden

Eigenlijk is **nutella**[®] gemaakt om op brood te smeren; het is een onmisbaar onderdeel op onze ontbijttafel, naast de pindakaas, de hagelslag en de pot jam. Maar de hazelnootpasta is ook erg lekker op een croissantje of een beschuit (of om rechtstreeks uit de pot te snoepen). En wellicht ken je de Franse crêpestalletjes wel, waar nutella ook rijkelijk vloeit. In België kun je zelfs **nutella**[®]broodjes uit de automaat bestellen.

In Italië is de **nutella**[®]pot onderdeel van het dagelijks leven.

Al generaties lang eten mensen er **nutella**[®] en dus hebben velen goede herinneringen aan het heerlijke zoete broodbeleg.

*Het kleine **nutella**[®]-boekje* maakt duidelijk dat er nog zoveel meer mogelijk is met dit bekende broodbeleg dan het enkel op je witte boterham te smeren. In dit kookboek vind je meer dan driehonderd originele recepten met **nutella**[®], allemaal om je vingers bij af te likken! Omdat **nutella**[®] van oorsprong Italiaans is zijn het veelal Italiaanse recepten voor koekjes en gebak, die moeders in Italië al bijna zestig jaar voor hun kinderen (en zichzelf!) maken.



Soesjes met **nutella**[®]

Ingrediënten voor 40 soesjes

Voor het deeg:

100 g boter

250 ml water

4 eieren

snufje zout

150 g bloem

Voor de vulling:

nutella[®]

poedersuiker

Doe het water, de boter en het zout in een pan, breng het aan de kook, giet dan in één keer alle bloem erbij, roer goed en kook een paar minuten tot de massa loslaat van de binnenkant van de pan en een bal wordt. Laat afkoelen.

Als het mengsel is afgekoeld, voeg dan een voor een de eidooiers toe en daarna de stijfgeklopte eiwitten. Bekleed de bakplaat met bakpapier, maak van het deeg 40 bergjes ter grootte van een pingpongbal. Bak ze circa 15 minuten in een hete oven op 200 °C. Laat ze afkoelen zodra ze gaar zijn en vul ze daarna met een lepeltje **nutella**[®]. Leg ze dan op een schaal en bestrooi ze met poedersuiker.







Espresso met **nutella**[®]

Ingrediënten voor 4 personen

4 kopjes goede
espressokoffie
4 theelepels suiker
4 theelepels **nutella**[®]
geklopte slagroom
chocoladevlokken

Meng de **nutella**[®] met een beetje hete espressokoffie, verdeel het over de vier espressokopjes, doe er suiker bij, roer goed en garneer met toefjes slagroom en chocoladevlokken.





Inhoud

- p. 7 **nutella**[®]: de geschiedenis
- 11 **nutella**[®]: talloze mogelijkheden
- 15 **nutella**[®]: de recepten
- 16 Gevulde amaretti
- 18 Chocolade-baci (koekjes)
- 20 Gevulde bootjes
- 22 Soesjes met **nutella**[®]
- 24 Ricottakoekjes
- 26 Knapperige koekjes
- 28 Koekjes met iets ertussen
- 28 Landelijke koekjes
- 30 Gevulde kleine koekjes
- 32 Gefrituurde ricottabolletjes
- 34 **nutella**[®]-muffins
- 36 Donuts met **nutella**[®]
- 38 Zoete croissants met **nutella**[®]
- 40 Koude pudding met **nutella**[®]
- 42 Espresso met **nutella**[®]
- 44 Koekjes met aardbeien
- 46 Kastanjekoek met **nutella**[®]
- 48 Paaskrans
- 50 Gefrituurde kransjes
- 52 Koffiekopje
- 54 Mascarponecoupe
- 56 Coupe met ricotta
- 58 Chocoladetruffelcoupe
- 60 Chocoladecoupes met ricotta
- 62 Cornflakes met **nutella**[®]

- 64 Hazelnootcrème voor taartvulling
- 66 Ricottapudding
- 68 **nutella**[®]-room voor taartvulling
- 70 Crêpes met **nutella**[®]
- 72 Pijnboompittentaart
- 74 Rijsttaart met **nutella**[®]
- 76 Lekkernijen met walnoten
- 78 Hazelnootdessert
- 80 Kastanjedessert
- 82 Mokka-**nutella**[®]-taart
- 84 Zoete kokosgebakjes
- 86 Vijgen gevuld met **nutella**[®]
- 88 Hazelnootkoekjes met **nutella**[®]
- 90 Fruitfondue met **nutella**[®]
- 92 Dubbele koffiekoekjes
- 94 **nutella**[®]-ijs
- 96 Zachte taart gevuld met **nutella**[®]
- 98 Ronde broodjes met **nutella**[®]
- 100 Gefrituurde beignets gevuld met **nutella**[®]
- 102 Beignets gevuld met **nutella**[®]
- 104 Rozijnenbroodjes met anijs en **nutella**[®]
- 106 Lange-vingers-taart met **nutella**[®]
- 108 Microcroissants met **nutella**[®]
- 110 Koffiemousse met **nutella**[®]
- 112 Mousse met **nutella**[®]
- 114 Zachte cake gevuld met **nutella**[®]
- 116 Wentelteefjes met **nutella**[®]
- 118 **nutella**[®]-crumble
- 120 **nutella**[®]-bonbon met rum
- 122 Amandeltaartjes met **nutella**[®]-vulling
- 124 Gevulde perziken met **nutella**[®] en amaretti
- 126 Petits fours met **nutella**[®]
- 128 Piadina met **nutella**[®]
- 130 Kleine rolletjes met **nutella**[®]
- 132 Profiteroles met **nutella**[®]
- 134 Punch met **nutella**[®]
- 136 Vierkante blokjes met **nutella**[®] en kokos
- 138 Ravioli met kastanje en **nutella**[®]

140	nutella [®] -rol
142	Chocoladetaartje
144	Sachertorte met nutella [®]
146	Salami van nutella [®]
148	nutella [®] -citroentaart
150	Semifreddo met mascarpone
152	Semifreddo met noga
154	Feestelijke stengels
156	Amandelschuim met nutella [®]
158	Heerlijke soufflé
160	Truffels met nutella [®]
162	Dakpannetjes met nutella [®]
164	Citroentaart gevuld met nutella [®]
166	Hoge taart gevuld met nutella [®]
168	Taart van pannenkoeken met nutella [®]
170	Feesttaart
172	Heerlijk zacht chocoladegebak
174	Tortilla's met nutella [®]
176	Gevlochten brood met nutella [®]
178	Gevulde driehoekjes
180	Kerstboomstam
182	Taartschelpjes met nutella [®]
184	Vanillewafeltjes
186	Pasteitjes gevuld met nutella [®]