

NUTELLAGLAZUUR



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 3 uur 30 min - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 15 PERSONEN

- 150 gram roomkaas, bijv. Philadelphia® - 30 gram boter op kamertemperatuur - 35 gram poedersuiker -
3 eetlepels NUTELLA®

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Doe de Philadelphia® en de boter in de kom. Schakel het FOODPROCESSOR-programma in tot het mengsel smeug is. Voeg tijdens het mixen de poedersuiker en de NUTELLA® toe via de invoerbuis. Zet het glazuur* voor gebruik 30 minuten in de koelkast.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016