



# KERSTSTER

#FoodieFriday

## Benodigdheden (1 kerstster)



4 ronde vellen bladerdeeg  
1 pot Nutella  
Bloemsuiker  
1 eierdooier  
Scheutje melk

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verwarm de chocopasta even in de microgolfoven om een gladde pasta te krijgen.

Rol het eerste vel bladerdeeg open. Smeer er een laag chocopasta op.

Leg er een tweede laag bladerdeeg zonder bakpapier op. Smeer nog eens in. Leg er een derde op, smeer in en werk af met de vierde.

Leg een bord of deksel op het deeg en snijd zo de randen er af.

Zet een glas in het midden van het bladerdeeg. Maak inkepingen van de rand van het vel bladerdeeg tot tegen het glas. Verdeel het zo in 16 stukjes.

Geef elk reepje een dubbele draai. Duw de uiteindes van twee reepjes tegen elkaar vast.

Borstel alles in met ei en melk.

Bak 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Werk af met bloedsuiker.

Smakelijk!