



## Albero di Natale con Nutella®



### Cucinare attorno all'albero di Natale

Trasformate un dolce normale, per quanto delizioso, in un festoso simbolo natalizio! Che cosa c'è di più festoso della vista di un albero di Natale decorato con Nutella®? Un pizzico di magia per la vostra tavola delle Feste!

#### Ingredienti

- 15 tuorli
- 4 uova
- 400 g di zucchero semolato
- 100 g di amido di patate o mais
- 300 g di farina
- 100 g di burro fuso
- Un pizzico di sale
- 1 baccello di vaniglia
- Zucchero a velo per decorare
- 240 g di Nutella®





### Step 1

- Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza con un coltello ed estraetene i semi con un cucchiaino.
- Montate i tuorli, le uova intere, lo zucchero semolato, il sale e i semi di vaniglia.



### Step 2

- In una ciotola a parte, setacciate la farina e l'amido e aggiungete delicatamente la miscela di uova e zucchero.



### Step 3

- Infine aggiungete al composto il burro fuso a filo.





#### Step 4

- Preriscaldate il forno a 180°.
- Versate la pastella in 2 teglie foderate con carta da forno e cuocete per 25 minuti (o fino a quando infilando uno stuzzicadenti al centro del dolce, ne uscirà pulito).
- Sfnornate e lasciate raffreddare.



#### Step 5

- Con un coltello rimuovete la crosta esterna del dolce.
- Utilizzando tagliabiscotti a forma di stella di diverse dimensioni, tagliate 4 stelle che formeranno i 4 strati dell'albero di Natale. Ripetete con l'altro dolce.



#### Step 6

- Spalmate ogni stella con la Nutella® per far aderire tra loro le 4 stelle. Ripetete con le restanti stelle. Utilizzate in tutto 30 g di Nutella per ogni albero.
- Spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate le punte degli alberi con qualche goccia di Nutella®.

