

Pionono de Navidad con Nutella®

Medio

1 h 10 Minutos



INGREDIENTES

PARA 15 RACIONES

- 5 huevos
- 200 g de harina de almendra
- 200 g de azúcar glas
- 8 claras de huevo
- 70 g de azúcar
- 130 g de harina de repostería
- 70 g de mantequilla pomada
- 225 g de Nutella® (para el relleno y para decorar)

ELABORACIÓN



1

Tamice la harina y derrita la mantequilla.

En un bol grande, bata los 5 huevos, la harina de almendra y el azúcar.



2

En otro bol, bata las 8 claras a punto de nieve junto con el azúcar glas, añadiéndolo poco a poco.

Incorpore la harina de repostería y las claras montadas a la primera mezcla. Hágalo poco a poco y alternándolas.

Por último, añada la mantequilla derretida que habrá mezclado previamente con un poco de masa.



3

Divida la mezcla y extiéndala en 2 bandejas forradas con papel de horno.

Hornee a 240°C durante unos 6-8 minutos.

Retire cada lámina de bizcocho de la bandeja con cuidado para que no se rompa.

Cubra con film transparente y guarde en la nevera.

**4**

Saque las láminas de bizcocho y colóquelas sobre una hoja de papel de horno.

Rellene una manga pastelera con boquilla redonda de unos 3 mm con Nutella®; realice círculos homogéneos de Nutella® y, a continuación, espárzalos por la superficie.

**5**

Enrolle el bizcocho.

Cubra también la parte exterior con Nutella®.

Deje reposar y corte los 2 extremos para que se vean los diferentes anillos internos.

Decore el exterior del tronco a su gusto.

¡Listo para disfrutar!