

# Torta de árbol de Navidad con Nutella®

Medio

2 h 0 Minutos



## INGREDIENTES

### PARA 16 RACIONES

15 yemas de huevo

4 huevos

400 g de azúcar

100 g de almidón (de patata o de maíz)

300 g de harina

100 g de mantequilla derretida

Una pizca de sal

1 vaina de vainilla

Azúcar glas para decorar

240 g de Nutella®

## ELABORACIÓN

**1**

Corte la vaina de vainilla longitudinalmente con un cuchillo y raspe las semillas.

Bata en un bol las yemas, los huevos enteros, el azúcar, la sal y las semillas de vainilla.

**2**

En otro bol, tamice la harina junto con el almidón e incorpórelo poco a poco a la mezcla de huevos y azúcar.

**3**

Por último, añada la mantequilla derretida en un flujo constante a la mezcla.

**4**

Precaliente el horno a 180°C.

Vierta la masa en 2 bandejas de horno forradas con papel de horno y cocine durante 25 minutos (o hasta que al introducir un palillo en el centro, éste salga limpio).

Retire del horno y deje enfriar.

**5**

Con un cuchillo, recorte la corteza externa del bizcocho.

Usando moldes de estrella de diferente tamaño, corte 4 estrellas para crear un árbol de Navidad de 4 capas. Repita con el resto del bizcocho.

**6**

Unte cada estrella con Nutella® para pegar las 4 estrellas entre sí. Repita con el resto de estrellas. Utilice 30 g de Nutella para cada árbol.

Espolvoree un poco de azúcar glas y decore las puntas de los árboles con unas gotitas de Nutella®.

**¡Listo para disfrutar!**