

Receta Pionono con Nutella®

Difícil

30 Minutos



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

- 5 huevos
- 180g de azúcar glase
- 15g de azúcar
- 180g de azúcar glacé
- 300g de harina
- 75g de manteca derretida
- 8 claras de huevo
- 180g de Nutella® (15g por porción)

PASO A PASO



1

Precaentá el horno a 230°C. Mezclá la harina con los 5 huevos, la harina de almendras y el azúcar



2

Batí las claras de huevo y agregá, de a poco, el azúcar impalpable hasta que la mezcla se espese. Incorporá la harina del primer paso y uni todo con movimientos envolventes.



3

Pasá la mezlca a dos fuentes previamente preparadas con papel maneteca, y cociná de 6 a 8 minutos. Una vez pasado el tiempo, retirá del horno y dejá enfriar por 2 minutos.

**4**

Da vuelta cada torta en un repasador cubierto de harina. Con cuidado, retirá el papel manteca y enrolla cada torta en el repasador y dejá enfriar.

**5**

Desenrollá cada torta y cubrí con la mitad de la cantidad de Nutella®. Volvé a enrollarlas y completá por encima con el resto de Nutella®, cortá los bordes. Decorála como vos quieras!

**Compartí la receta con el hashtag
#nutellarecipe**