

RECETAS

# Muffins de San Valentín con chocolate Gianduja y Nutella®

Difícil

10 Porciones

40 Minutos



## INGREDIENTES

### PARA 10 PORCIONES

80 g de chocolate Gianduja

75 g de manteca

40 g de yemas de huevo

33 g de harina de almendra

33 g de azúcar impalpable

70 g de claras de huevo

60 g de azúcar

40 g de harina para repostería

150 g de Nutella®



Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!

## PROCEDIMIENTO



**1** Batir las claras de huevo a punto de nieve y, cuando observes picos, añadir poco a poco el azúcar con una cuchara. Por otro lado, mezclar el chocolate, la manteca y las yemas. Juntar con cuidado ambas mezclas con una espátula, revolviendo de arriba hacia abajo. Tamizar ambas harinas e incorporarlas a la mezcla.



**2** Engrasar y enharinar 10 moldes, llenarlos hasta la mitad con la masa y hornear a 170 °C (340°F) durante unos 12 minutos. No cocinar de más los muffins, porque, aunque estén blandos cuando los retires del horno, se compactarán al enfriarse. Llenar cada ración con 15 g de Nutella® y espolvorea azúcar impalpable.

## **Sol, entusiasmo, amor... Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella**

El día de los enamorados no es únicamente una celebración en pareja. El 14 de febrero es un día para pasar con una persona que haga tu día a día especial, quizás compartiendo estos deliciosos muffins de San Valentín con chocolate gianduja y Nutella®.