RECETAS

Torta de avellanas con Nutella®

Medio | 6 Porciones | 1 h 10 Minutos

INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

150g de avellanas sin cáscara

120g de manteca

150g de azúcar

3 huevos

3 yemas de huevo

La ralladura de medio limón

1 vaso de ron

150g de harina

1 sobre de polvo para hornear

Azúcar glass

Para acompañar

90g de Nutella®

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

PROCEDIMIENTO

1

Picar las avellanas con ayuda de un procesador de alimentos hasta reducirlas a harina. En un bowl, mezclar la manteca ablandada con el azúcar utilizando una cuchara de madera y trabajar la masa hasta obtener una textura cremosa. Batir los huevos junto con las yemas e incorporar la mezcla anterior junto con la ralladura de limón y el rón.

2

Incorporar poco a poco a la mezcla la harina tamizada junto con la levadura sin dejar de revolver. Mezclar con cuidado y vertir la masa en un molde para torta de 24cm de diámetro, previamente engrasado y enharinado. Hornear a 180° (356°F) durante 50 minutos aproximadamente con el horno previamente caliente. Retirar el bizcocho del horno y dejar enfriar antes de sacarlo del molde.

3 Espolvorea con azúcar glass y servir, acompañando cada rebanada con una porción de Nutella®.

Entusiasmo duplicado. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

Según la tradición, las tortas siempre han sido un gesto de buena voluntad en ocasiones especiales. Quizás por la bondad y el entusiasmo que representan. Si queres poner a prueba tu creatividad en la cocina, aca tenes otra combinación ganadora: el pastel de avellanas con Nutella®. Demasiado bueno para cortarlo...