

RECETAS

Pan Parozzo con costra de almendras y Nutella®

Medio

6 Porciones

1 h 15 Minutos



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

- 6 huevos
- 200 g de azúcar
- 150 g de sémola
- 200 g de almendras fileteadas
- 2 cucharadas de licor (ej. Amaretto)
- 1 limón
- 60 ml de aceite
- 90 g de Nutella® (15 g/porción)
- Almendras fileteadas tostadas



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

PROCEDIMIENTO

**1**

Separar las yema de las claras y ponerlas en 2 bowls separados. Comenzar a batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener una consistencia clara y esponjosa. Mezclar las almendras, la sémola, la cáscara de limón, el aceite y el licor (ej. Amaretto). Mezclar las claras hasta que estén a punto de nieve y agregarlas suavemente a la mezcla con un movimiento envolvente.

**2**

Engrasar y enharinar un molde de silicona en forma de cúpulas; agregar la masa y colocar en el horno precalentado a 160°C (320°F) durante 40-45 minutos. Usar un palito de madera para revisar si el pan está cocido. Sacar el Parrozzo del horno; dejarlo enfriar por 10 minutos y después voltearlo sobre una rejilla para que se termine de enfriar.

**3**

Untar Nutella® en la superficie del pan hasta que quede totalmente cubierto y espolvorear con almendras fileteadas tostadas.

Rebanadas de diversión. Compartí la receta con el hashtag #recetanutella

El Parrozzo proviene de una antigua receta campesina llamada Pan Rozzo, que era una rebanada de pan que los pastores de la región de Abruzzo hacían con harina de maíz y leche de sus rebaños que tenía un aroma a tomillo, menta y almendras de la montaña; antiguamente se cocinaba en hornos de leña. De pan a bizcocho, el Parrozzo se ha convertido en una auténtica delicia gracias a su costra de almendras con Nutella®.