

Tronco de Navidad con Nutella®

Difícil

30 minutos



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

5 huevos

180g de azúcar glass

15g de azúcar

300g de harina

75g de mantequilla derretida

8 claras de huevo

180g de Nutella® (15g por porción)

PASO A PASO



- 1 | Precalienta el horno a 230°C. Mezcla la harina con los 5 huevos, la harina de almendras y el azúcar



- 2 | Bate las claras de huevo y agrega, de a poco, el azúcar glass hasta que la mezcla se espese. Incorpora la harina del primer paso y une todo con movimientos envolventes.



- 3 | Pasa la mezcla a dos fuentes previamente preparadas con papel mantequilla, y cocina de 6 a 8 minutos. Una vez pasado el tiempo, retira del horno y deja enfriar por 2 minutos.

**4**

Voltea cada torta en un repasador cubierto de harina. Con cuidado, retira el papel mantequilla y enrolla cada torta en el repasador y deja enfriar.

**5**

Desenrolla cada torta y cubre con la mitad de la cantidad de Nutella®. Vuelve a enrollarlas y completa por encima con el resto de Nutella®, corta los bordes. Decórala como tu quieras!

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