

# Torta de Árbol de Navidad con Nutella®

Medio

2 h 0 minutos



## Ingredientes

para 16 porciones

15 yemas de huevo

4 huevos

400g azúcar granulada

100g fécula o almidón (de papa o de maíz)

300g harina

100g mantequilla derretida

Una pizca de sal

1 vaina de vainilla

Azúcar en polvo para decorar

240g Nutella®

## Pasos



1

Corta la vaina de vainilla a lo largo con un cuchillo y raspa las semillas con una cucharita.

Bate las yemas de huevo, los huevos enteros, el azúcar granulada, la sal y las semillas de vainilla.



2

En un recipiente aparte, tamiza la harina y el almidón.

Luego añade delicadamente a la mezcla de huevos y azúcar.



3

Por último, añade la mantequilla derretida en un chorro constante a la mezcla.

**4**

Precalienta el horno a 180°C (355°F).

Vierte la masa en 2 bandejas de hornear forradas con papel pergamino y hornea durante 25 minutos (o hasta que un palillo insertado en el centro de la torta salga limpio).

Retira del horno y deja enfriar.

**5**

Con un cuchillo, corta la corteza externa de la torta.

Utilizando diferentes tamaños de cortador de galletas de estrellas, corta 4 estrellas para hacer las 4 capas del árbol de Navidad. Repite con el resto de la torta.

**6**

Unta cada estrella con Nutella® para unir las 4 estrellas.

Repite con las estrellas restantes.

Utiliza 30g de Nutella® en total para cada árbol.

Espolvorea con azúcar en polvo y decora las puntas de los árboles con algunos puntos de Nutella®.

**¡Listo para disfrutar!**