

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, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO



1 | Separa las yemas de las claras y ponlas en 2 tazones separados. Comienza a batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener una consistencia clara y esponjosa. Mezcla las almendras, la sémola, la cáscara de limón, el aceite y el licor (ej. Amaretto). Mezcla las claras hasta que estén a punto de nieve y agrégalas suavemente a la mezcla con un movimiento envolvente.



2 | Engrasa y enharina un molde de silicona en forma de cúpulas; agrega la masa y coloca en el horno precalentado a 160°C (320°F) durante 40-45 minutos. Usa un palito de madera para revisar si el pan está cocido. Saca el Parrozzo del horno; déjalo enfriar por 10 minutos y después voltéalo sobre una rejilla para que se termina de enfriar.



3

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

Rebanadas de diversión. Comparte 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®**.