

# Pastel Navideño de Naranja con Nutella®

Medio

1 h 40 minutos



## Ingredientes

para 10 porciones

- 3 huevos
- 260g de azúcar granulada
- 3 naranjas medianas
- Medio limón
- 85g de yogurt natural
- 115g de mantequilla derretida
- 175g de harina
- 35g de almendras molidas
- 2 cucharaditas (7g) de levadura en polvo
- Una pizca de sal
- 150g de Nutella®
- 30g de piel de naranja confitada

## Pasos



1

Precalienta el horno a 180 ° C (355 ° F) y coloca la rejilla para hornear en el medio del horno.

Enmantequilla y enharina generosamente un molde tipo “bundt” de 2 litros.

En un bowl grande, bate los huevos con el azúcar hasta que estén muy suaves y esponjosos.



2

Ralla las cascaras de las naranjas y el limón, además exprime el jugo de 1 naranja (80ml) y de medio limón (30ml).

Lleva la ralladura y el jugo a otro bowl y mézclalos con el yogurt y la mantequilla derretida.

Dejar a un lado.



3

Mezcla la combinación de jugo y yogurt con la mezcla de huevo.

**4**

Por separado, tamiza la harina con la almendra molida, el polvo de hornear y la sal.

Luego, incorpora suavemente la mezcla de jugo, yogur y huevo en la mezcla de harina, hasta que no queden grumos.

Vierte la masa en el molde preparado y hornea por 30-35 minutos (o hasta que un palillo insertado en el medio del pastel salga limpio).

Déjalo enfriar por completo y retira el bizcocho del molde invirtiéndolo en un plato.

**5**

Corta el bizcocho a lo largo y espárcele 100 g de Nutella®.

Mientras tanto, vierte el resto de Nutella® en un tazón pequeño, colócalo sobre una olla con agua hirviendo, deja que se ablande durante unos 5 minutos y rocíalo encima del pastel.

Decora con tiras de piel de naranja confitada.

## ¡Listo para disfrutar!