

Receta Tronco navideño 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)

PROCEDIMIENTO



- 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 | Vierte la mezcla en dos bandejas que hayas forrado previamente con papel mantequilla y hornéalas durante 6 a 8 minutos. Luego, sácalas del horno y déjalas enfriar durante 2 minutos.

**4**

Gira cada torta sobre un paño de cocina espolvoreado con harina. Con delicadeza, retira el papel mantequilla y enrolla cada torta en el paño. Deja que se enfríen.

**5**

Desenrolla cada torta y extiende en la mitad la Nutella en cada una. Luego, vuelve a enrollarlas y cubre en la parte superior la Nutella restante. Si lo prefieres, recorta los bordes y personaliza la decoración a tu gusto.

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