

RECETA

# Pastelitos de melocotón y amaretto con Nutella®

Medio

2 h 30 min



## INGREDIENTES

**PARA 14 RACIONES**

2 huevos

80 g de clara de huevo (2 claras de huevo)

2 yemas de huevo

160 g de azúcar moreno

280 g de nata

350 g de harina de almendra

65 g de harina de arroz

Una pizca de sal

1 vaina de vainilla

1 vasito de Grand Marnier

30 g de galletas amaretto secas

400 g de melocotón en almíbar

140 g de Nutella®



En esta deliciosa receta,  
**15 g de Nutella®**  
por persona son  
suficientes para disfrutar  
de todo su sabor.

## ELABORACIÓN



1

Corte la vaina de vainilla longitudinalmente con un cuchillo y raspe las semillas.

En un bol grande, mezcle los 2 huevos, las 2 yemas, la nata, 140 g de azúcar moreno, la pizca de sal, las semillas de vainilla y el Grand Marnier.

Bátalo todo y, a continuación, añada la harina de arroz y la harina de almendra tamizadas; continúe batiendo.



2

En otro bol, bata las claras de huevo a punto de nieve junto con los restantes 20 g de azúcar moreno e incorpore suavemente la primera mezcla.



**4**

Engrase y enharine moldes pequeños de aluminio individuales. Rellene cada uno de ellos con la masa hasta un poco más de la mitad.

Coloque por encima algunos trozos de melocotón en almíbar (bien escurridos) y pequeños trocitos de galletas Amaretto secas troceadas.

Hornee a 180°C en la parte central del horno durante unos 25 minutos (o hasta que los pastelitos se doren ligeramente).

Inserte un palillo en la masa para comprobar si está hecha.



**5**

Retire los pastelitos del horno y deje que se enfríen a temperatura ambiente.

Con un aro de cocina, extraiga un trozo de la parte inferior de cada pastelito (del tamaño de medio corcho de una botella de vino).

Usando una manga pastelera, rellene cada agujero con 10 g de Nutella® y tápelo con el trozo de pastelito que ha retirado.

**¡Listo para disfrutar!**