

# Biscocho de almendra con Nutella®

Medio

1 h 30 min



## INGREDIENTES

### PARA 24 RACIONES

- 120 g de Nutella®
- 70 g de mantequilla derretida
- 50 g de harina
- 130 g de azúcar
- 70 g de harina de almendra
- 4 claras de huevo

## ELABORACIÓN



1

En un bol, mezcle la harina tamizada con el azúcar y la harina de almendra.

A continuación, incorpore las claras de huevo y, por último, la mantequilla derretida.

Mezcle suavemente y deje reposar la masa en el frigorífico durante 1 hora.



2

Precaliente el horno a 180°C.

Engrase y enharine cada molde de aproximadamente 4 cm de altura y 2,5 cm de ancho.

Rellene cada molde con la masa hasta  $\frac{2}{3}$  de su altura.

Coloque los moldes ya rellenos sobre una bandeja para hornear y hornee durante 12 minutos en la parte central del horno.

**4**

Retire la bandeja del horno y deje que se enfríe durante unos minutos antes de extraer los bizcochitos del molde.

Con ayuda de un palillo, haga delicadamente un pequeño agujero en la parte superior de los bizcochitos.

Use una manga pastelera para rellenar cada agujero con unos 4 g de Nutella®

Deje que sobresalga 1 g de Nutella® a modo de decoración.

Espolvoree un poco de azúcar glas y sirva.

## ¡Listo para disfrutar!