

# Receta para Tronco Navideño de Nutella®

Alta

30 min



## INGREDIENTES

### PARA 12 RACIONES

- 5 huevos
- 180g de harina de almendras
- 15g de azúcar
- 180g de azúcar glas
- 300g de harina
- 75g de mantequilla derretida
- 8 claras de huevo
- 180g de Nutella® (15g por ración)

## ELABORACIÓN

**1**

Precalienta el horno a 230°. Mezcla la harina, los 5 huevos, la harina de almendras y el azúcar

**2**

Bate las claras de huevo con una batidora de mano, agregando lentamente el azúcar glas hasta que la mezcla se vuelva rígida. Agrega a la mezcla de harina del paso 1. Incorpora lentamente la mantequilla derretida.

**3**

Coloca la masa en dos bandejas para hornear forradas con papel para hornear y hornea durante 6 a 8 minutos. Retira las bandejas para hornear y deja que los pasteles se enfríen durante 2 minutos.

**4**

Voltea cada pastel boca abajo sobre un paño de cocina espolvoreado con harina. Retira con cuidado el papel de horno. Enrolla cada pastel en la toalla y déjalo enfriar.

**5**

Desenrolla cada bizcocho y esparce la mitad de Nutella® sobre la superficie. Enrolla los pasteles de nuevo. Extiende la Nutella® restante sobre los rollos y corta los bordes. Decora como quieras.

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