

RECETA

# Magdalenas de San Valentín de chocolate gianduja y Nutella®

Alta

10 Porciones

40 min



## INGREDIENTES

PARA 10 RACIONES

80 g de chocolate gianduja

75 g de mantequilla

40 g de yemas de huevo

33 g de harina de almendra

33 g de azúcar glas

70 g de clara de huevo

60 g de azúcar granulado

40 g de harina para repostería

150 g de Nutella® (15 g/ración)



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

## ELABORACIÓN



**1** Bate las claras de huevo hasta que formen espuma y, después, a punto de nieve. Añade el azúcar granulado a cucharadas. Pon el chocolate gianduja al baño maría hasta que se funda y después déjalo enfriar. Cuando esté frío, mézclalo en un bol aparte con la mantequilla previamente ablandada y cortada en dados. A continuación, incorpora la harina de almendra y, finalmente, las yemas, y sigue mezclando. Luego, con ayuda de una espátula, vierte con cuidado las claras con el azúcar en la mezcla del chocolate, con movimientos de arriba a abajo. Tamiza la harina e incorpórala al contenido del bol.



**2** Engrasa y enharina 10 moldes, llénalos por la mitad con la masa y hornéalos a 170 °C durante unos 12 minutos. No dejes cocer las magdalenas en exceso, porque aunque estén tiernas al sacarlas del horno se volverán más compactas al enfriarse. Rellena cada porción con 15 g de Nutella® y espolvorea con azúcar glas.

# Sol, amor y emoción. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

¿Quién ha dicho que el día de los enamorados sea únicamente para las parejas? El 14 de febrero es para celebrarlo con esa persona que hace que cada día sea especial. Cualquier momento es bueno para preparar estas **magdalenas de San Valentín de chocolate gianduja con Nutella®**.