

RECETA

Piruletas de bizcocho con Nutella®

Fácil

10 Porciones

30 min



INGREDIENTES

PARA 8-10 RACIONES**Para los bizcochitos**

150 g de azúcar

3 huevos

150 g de mantequilla

150 g de harina común

1 cucharadita de levadura en polvo

Para decorar

15 g de Nutella® por bizcochito

Fideos de azúcar multicolores al gusto

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

ELABORACIÓN

**1**

Bate los huevos con el azúcar y la mantequilla ablandada. Incorpora la harina mezclada con la levadura en polvo.

**2**

Distribuye la masa en el molde de bizcochitos redondos con la ayuda de una cuchara y hornéallos durante unos 8-10 minutos. Opcionalmente puedes utilizar una bandeja de magdalenas pequeñas.



3

Espera a que se enfríen los bizcochitos antes de introducir un palo en cada uno. Sumerge los bizcochitos en un bol con Nutella® hasta que estén bien recubiertos. Finalmente, pásalos por un plato con perlitas o fideos de azúcar multicolores.

Para amantes de los dulces de todas las edades. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

Ideal para las fiestas de cumpleaños, **nuestra receta de piruletas de bizcocho con Nutella®** es divertida y vistosa. Y su presentación irresistible recuerda a los deliciosos chupa chups. Disfrútalos recién hechos con toda la familia.