

RECETA

# Basbousa con Nutella®

Medio

45 min



## INGREDIENTES

PARA 4 RACIONES

- 3 huevos
- 75 g de azúcar
- Una pizca de sal
- 150 g de semolina
- 10 g de polvo para hornear
- 1 vaina de vainilla
- Una pizca de bicarbonato
- 40 g de mantequilla
- 150 g de yogur
- 300 g de Nutella® para el relleno
- Pistachos para decorar
- 1 cucharada de Nutella® por basbousa

### For decoration:

- 1 tbsp crushed pistachios



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

## MÉTODO

**1**

Precalienta el horno a 180 °C.

**2**

Mezcla la semolina, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato, la sal, los huevos, la vainilla y el yogur en un bol.

**3**

Añade mantequilla derretida a la mezcla y remueve bien.

**4**

Engrasa con mantequilla dos recipientes para hornear. Vierte  $\frac{1}{4}$  de la masa en cada uno y hornea durante 30 minutos hasta que se dore.

**5**

Añade Nutella® en la parte superior de la primera capa. A continuación, incorpora la segunda capa.

**6**

Deja que la tarta se enfríe. Decora con Nutella® y pistachos.



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