RECETA

Receta para Tronco Navideño de Nutella®

Difícil | 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)

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

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