

RECETA

# Piruletas de bizcocho con Nutella®

Fácil

10 Porciones

30 min



## INGREDIENTES

**PARA 8-10 PORCIONES****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 la decoración**

15 g de Nutella® por cada pastelito

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 junto con el azúcar y la mantequilla ablandada. Luego añade la harina mezclada con la levadura en polvo.

**2**

Pon la masa en el molde de bizcochitos redondos con una cuchara y hornea durante 8-10 minutos. Como alternativa, también puedes usar una mini bandeja para muffins.



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 perlititas o fideos de azúcar multicolores.

**Para amantes de los dulces de todas las edades.**

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

Ideal para las fiestas de cumpleaños, nuestra **receta de piruletas de bizcocho con Nutella®** es divertida y llena de color. También tienen una forma irresistible, que recuerda a la delicia de las piruletas. Pruébalos cuando estén recién hechos con toda la familia.