

RECETA

Bizcocho de avellanas con Nutella®

Medio

6 Porciones

1 h 10 min



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

- 150 g de avellanas peladas
- 120 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 3 huevos
- 3 yemas de huevo
- Ralladura de 1 limón
- 1 vaso de ron
- 150 g de harina común
- 1 bolsita de levadura en polvo
- Azúcar glas
- 90 g de Nutella® (15 g/porción)



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

ELABORACIÓN

**1**

Pica finamente las avellanas, mézclalas en una batidora para reducir las a harina. En un bol, mezcla la mantequilla ablandada con el azúcar usando una cuchara de madera, trabajando hasta obtener una superficie cremosa. Bate los huevos y las yemas, y añádelos a la mezcla anterior junto con la ralladura de limón rallada y el ron.

**2**

Incorpora a esta mezcla la harina tamizada con la levadura, rociándola poco a poco y continuando con la mezcla. Después, añade la harina de avellanas, removiendo con cuidado. Vierte la masa en un molde para pasteles de 24 cm de diámetro, que se ha preengrasado y enharinado. Hornea en un horno precalentado a 180 °C durante 50 minutos. Saca el pastel del horno y deja que se enfríe antes de sacarlo del molde.



3

Espolvoréalo con azúcar glas y sírvelo, acompañando cada rebanada con una porción de Nutella®.

Doble de emoción. Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

La tradición dice que los bizcochos siempre se usen para dar buena suerte en ocasiones especiales. ¿Tal vez por la increíble textura y emoción que traen consigo? Para poner a prueba tu originalidad en la cocina, aquí hay otra combinación extraordinaria: nuestra **receta del bizcocho de avellanas con Nutella®**. Deliciosamente bueno.