

RECETA

Bizcocho de cereza

Fácil

8 Porciones

50 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

- 250 g de mantequilla
- 240 g de azúcar
- 175 g de harina para repostería
- 100 g de almidón de patata
- 100 g de yemas de huevo
- 125 g de huevos
- 5 g de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 vaina de vainilla
- 100 g de cerezas en almíbar
- 120 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**

Bate la mantequilla con el azúcar, luego añade las yemas mezcladas con los huevos, la vainilla, la sal y las cerezas. Por último, tamiza la harina, el almidón de patata y la levadura.

**2**

Hornea en un molde para pan engrasado y enharinado a 180 °C durante 30 minutos. Comprueba la cocción pinchando con un palillo.



3

Cuando se haya enfriado, corta el bizcocho en porciones y añade 15 g de Nutella® a cada una.

La emoción está servida. Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

La palabra inglesa "plum cake" (literalmente, pastel de ciruelas) indica en italiano pasteles que se hacen en un molde de pan, a pesar de que no suelen contener ciruelas. Nuestra **versión combina las cerezas con la deliciosa y dulce Nutella®** y te ofrece un postre inolvidable y hedonista!