

RECETA

# Parrozzo con cobertura de almendras y Nutella®

Medio

6 Porciones

1 h 15 min



## INGREDIENTES

### PARA 6 PORCIONES

6 huevos

200 g de azúcar

150 g de sémola

200 g de almendras troceadas

2 cucharadas de licor (como el Amaretto di Saronno)

1 limón

60 ml de aceite

90 g de Nutella® (15 g/porción)

Almendras tostadas en láminas



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

## ELABORACIÓN



**1** | Separa las yemas de las claras de huevo y viértelas en dos boles separados. Primero bate las yemas junto con el azúcar para crear una mezcla esponjosa y clara. Combina las almendras, la sémola, la ralladura de limón, el aceite y el licor. Bate las claras de huevo a punto de nieve y luego añádelas despacio a la mezcla removiendo de arriba a abajo.



**2** | Engrasa y enharina un molde en forma de cúpula, vierte la masa y hornea en un horno precalentado a 160 °C durante 40 o 45 minutos. Comprueba la cocción con un pallillo. Retira el parrozzo del horno, déjalo enfriar durante 10 minutos y luego dale la vuelta con cuidado sobre una rejilla y déjalo que se enfríe más.



3

Extiende una capa de Nutella® en la superficie del bizcocho hasta cubrirlo por completo y luego espolvorea con almendras tostadas.

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

El parrozzo procede de una antigua receta campesina llamada "pan rozzo", una hogaza de pan que los pastores de Abruzzo hacían con harina de maíz y leche de sus rebaños, que olía a tomillo, menta y almendras de las montañas, y que se cocinaba en un horno de leña. Desde un pan hasta un pastel, la **receta del parrozzo con cobertura de almendras y Nutella®** se ha convertido en una verdadera exquisitez.