RECETA

Tronco de carnaval con Nutella®

Medio | 15 Porciones | 30 min

INGREDIENTES

PARA 15 PORCIONES

325 g de huevos enteros

200 g de harina de almendra

200 g de azúcar glas

260 g de clara de huevo

70 g de azúcar granulado

130 g de harina común 00

70 g de mantequilla

Para el relleno

225 g de Nutella® (15 g/porción)

Para la decoración

Fideos de azúcar

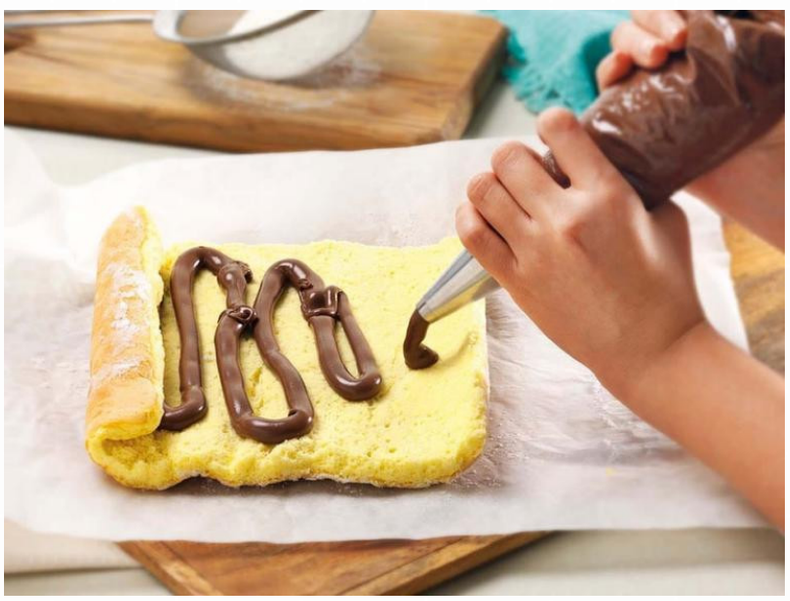
Confeti de azúcar

Pasta de azúcar

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

ELABORACIÓN

1 Bate los huevos enteros, la harina de almendra y el azúcar granulado. Luego, bate la clara de huevo junto con el azúcar glas, añadiéndola poco a poco. Tamiza la harina y derrite la mantequilla. A la primera mezcla, añade lentamente la harina tamizada y la clara de huevo y azúcar batida alternándolas. Por último, añade la mantequilla derretida, combinada con un poco de masa. Hornea a 240 °C durante unos 6-8 minutos por hoja de aproximadamente 600/700 g. Después de hornear, retira la base de la bandeja de horno caliente, teniendo cuidado de que no se rompa. Tápala con film transparente y ponla en la nevera.



2 Pon la base sobre un paño de cocina. Pon Nutella® en una manga pastelera con una boquilla redonda de 3 mm aprox. y aplica círculos consistentes de Nutella® en el bizcocho y luego enróllalo.

3

Cubre la parte exterior con Nutella® usando una manga pastelera. Deja reposar en la nevera, luego corta ambos extremos para ver los remolinos de crema dentro del tronco. Decora el exterior como quieras: con fideos, confeti de azúcar o pasta de azúcar glaseada para crear dibujos llenos de imaginación.

¡Da rienda suelta a la emoción en carnaval! Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

¡Te deseamos un gran martes de carnaval con nuestra **receta para el tronco de carnaval con Nutella®**! Sabe aún mejor cuando llevas una máscara de carnaval.