

Tronchetto di Natale con Nutella®

Media

1 h 10 min



INGREDIENTI

PER 15 PORZIONI

5 uova

200 g di farina di mandorle

200 g di zucchero a velo

8 albumi

70 g di zucchero semolato

130 g di farina per dolci

70 g di burro ammorbidito

225 g di Nutella® (per il ripieno e la copertura)

PROCEDIMENTO



1

Setacciate la farina e fondete il burro.
Sbattete le 5 uova in una grande ciotola insieme alla farina di mandorle e allo zucchero semolato.



2

In un'altra ciotola montate gli 8 albumi con lo zucchero a velo aggiungendolo a poco a poco.
Aggiungete al primo impasto la farina per dolci e gli albumi montati, poco per volta e alternatamente.
Al termine, aggiungete il burro fuso dopo averlo mescolato a parte con un po' di impasto.



3

Dividete il composto e distribuitelo su 2 teglie rivestite con carta da forno.
Cuocete a 240 °C per circa 6-8 minuti.
Rimuovete ciascuno strato dalla sua teglia ancora calda facendo attenzione a non romperlo.
Coprite con la pellicola trasparente e mettete in frigorifero.

**4**

Prendete ciascuno strato di pasta e appoggiatelo su carta da forno.

Riempite un sac à poche con beccuccio tondo da 3 mm di Nutella[®], fate dei cerchietti omogenei e spalmate.

**5**

Arrotolate la pasta.

Ricoprite anche l'esterno con Nutella[®].

Lasciate riposare e tagliate le 2 estremità per rendere visibili gli strati interni.

Decorate l'esterno del tronchetto come preferite.