

Albero di Natale con Nutella®

Media

2 h 0 min



INGREDIENTI

PER 16 PORZIONI

15 tuorli

4 uova

400 g di zucchero semolato

100 g di amido di patate o mais

300 g di farina

100 g di burro fuso

Un pizzico di sale

1 baccello di vaniglia

Zucchero a velo per decorare

240 g di Nutella®

PROCEDIMENTO



1

Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza con un coltello ed estraetene i semi con un cucchiaino.

Montate i tuorli, le uova intere, lo zucchero semolato, il sale e i semi di vaniglia.



2

In una ciotola a parte, setacciate la farina e l'amido e aggiungete delicatamente la miscela di uova e zucchero.



3

Infine aggiungete al composto il burro fuso a filo.



4

Preriscaldate il forno a 180°.

Versate la pastella in 2 teglie foderate con carta da forno e cuocete per 25 minuti (o fino a quando infilando uno stuzzicadenti al centro del dolce, ne uscirà pulito).

Sfornate e lasciate raffreddare.



5

Con un coltello rimuovete la crosta esterna del dolce.

Utilizzando tagliabiscotti a forma di stella di diverse dimensioni, tagliate 4 stelle che formeranno i 4 strati dell'albero di Natale. Ripetete con l'altro dolce.



6

Spalmate ogni stella con la Nutella® per far aderire tra loro le 4 stelle. Ripetete con le restanti stelle. Utilizzate in tutto 30 g di Nutella per ogni albero.

Spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate le punte degli alberi con qualche goccia di Nutella®.

