Pan di Spagna alle mandorle con Nutella®

Media | 1 h 30 min

INGREDIENTI

PER 24 PORZIONI

120 g di Nutella®

70 g di burro fuso

50 g di farina

130 g di zucchero a velo

70 g di farina di mandorle

4 albumi

PROCEDIMENTO

1

In una ciotola amalgamate la farina setacciata insieme allo zucchero a velo e alla farina di mandorle

Aggiungete quindi gli albumi e infine il burro fuso

Mescolate delicatamente e collocate il composto in frigorifero per 1 ora

2

Preriscaldate il forno a 180°

Imburrate e infarinate degli stampini monoporzione di circa 4 cm di altezza e 2,5 cm di larghezza

Riempite ogni stampino con il composto per circa 2/3

Collocate gli stampini pieni su una teglia e cuocete per 12 minuti sulla griglia media del forno

3

Sfornate e lasciate raffreddare per qualche minuto prima di togliere i dolci dallo stampo.

Con uno stuzzicadenti praticate con cura un piccolo foro sulla parte superiore dei dolci.

Riempite ogni foro con 4 g di Nutella ® utilizzando un sac à poche.

Decorate la parte superiore con 1 g di Nutella®

Spolverate con zucchero a velo e servite