

Bizcochos de almendra con Nutella®

Media

1 h 30 min



INGREDIENTES

- 120g. de Nutella®
- 70g. de mantequilla derretida
- 50g. de harina
- 130g. de azúcar en polvo
- 70g. de harina de almendra
- 4 claras de huevo

PREPARACIÓN



1

En un bowl mezcla la harina con el azúcar glass y la harina de almendra.

Luego, agrega las claras de huevo con la mantequilla derretida.

Mezcla suavemente y coloca la mezcla en el refrigerador por 1 hora.



2

Precalienta el horno a 180 °C.

Vierte la mezcla en moldes individuales de aproximadamente 4 cm de altura y 2.5 cm de ancho (hasta 2/3 de los moldes).

Coloca los moldes llenos en una bandeja para hornear y hornea durante 12 minutos en el horno.

**3**

Retira del horno y dejar enfriar unos minutos antes de desmoldar.

Delicadamente usa un palillo para crear un pequeño agujero en la parte superior de los bizcochos.

Usa una manga pastelera para rellenar cada agujero con 4g. de deliciosa Nutella®

Decora con 1g. de Nutella® en la parte superior

Espolvorea con azúcar glass y listo.

¡Listo para disfrutar!