

Pastel navideño de naranja con Nutella®

Media

3 h 20 min



INGREDIENTES

3 huevos

260g. de azúcar granulada

3 naranjas medianas

1 limón mediano

85g. de yogur natural

115g. de mantequilla derretida

175g. de harina

35g. de almendras molidas

2 cucharaditas (7 g.) de levadura en polvo

Una pizca de sal

150g. de Nutella®

30g. de cáscara de naranja confitada

PREPARACIÓN



1

Precaliente el horno a 180 °C y coloca en la mitad del horno una rejilla.

Enmantequilla y enharina un molde tipo "bundt" de 2 litros.

En un bowl grande, bate los huevos con el azúcar hasta que estén muy suaves y esponjosos.



2

Ralla las naranjas y el limón. Exprime el jugo de una naranja (80 ml.) y medio limón (30 ml.) y reserva.

Pon la ralladura y el jugo de limón en otro bowl y mezcla con el yogur y la mantequilla derretida. Después déjalos a un lado.



3

Mezcla el jugo de limón y el yogur con la mezcla del huevo.

**4**

Por separado, tamiza la harina con la almendra molida, el polvo de hornear y la sal.

Luego, incorpora suavemente la mezcla de jugo, yogur y huevo en la mezcla de harina, hasta que no queden grumos.

Vierte la masa en el molde preparado y hornea por 30-35 minutos (o hasta que al meter un cuchillo en medio del pastel salga limpio).

Deja enfriar por completo y retira el pastel del molde, invirtiéndolo en un plato.

5

Corta el pastel a lo largo y esparce 100 g. de deliciosa Nutella® entre él.

Mientras tanto, vierte el resto de Nutella® en un tazón pequeño, colócalo sobre una olla con agua hirviendo, deja que se ablande durante unos 5 minutos y rocíalo encima del pastel.

Decora con tiras de cáscara de naranja confitada y listo.



¡Listo para disfrutar!