Mini pasteles esponjosos con Nutella®

Fácil | 15 min

INGREDIENTES

PARA 12 MINI PASTELES

80g azúcar granulada

80g harina

1 huevo

45g agua

45g aceite de semilla de girasol

5g polvo para hornear

azúcar glass para decorar

96g de Nutella® (8g x 12 mini pasteles)

PREPARACIÓN

1 Precalienta el horno a 180°C (350°F). En un recipiente, bate 1 huevo con el azúcar granulado hasta que esté pálido y esponjoso.

2 Añade el aceite y el agua a la mezcla y bate.

3 Después, añade el harina cirniéndola con el polvo para hornear y bate de nuevo brevemente.

4

Llena el molde de pastel (5cm de diámtero) a la mitad con la mezcla del pastel por 15 minutos.
Remueve del horno y deja que se enfríe ligeramente. Después, lleva las galletas a una rejilla para enfriar por completo.

5

Llena una manga pastelera con Nutella®.
Corta el pastel en rebanadas en dos mitades horizontalmente.
Esparce 8g de Nutella® en las rebanadas para juntarlas de nuevo.

6

Coloca una plantilla (negativa) en la superficie de cada pastel y espolvorea una ligera capa de azúcar glass.

¿Orgulloso de tu proceso horneando? ¡Nosotros también!

Comparte una foto (y la receta) con el hashtag #recetanutella en redes sociales. Nos encantará ver la web mundial convirtiéndose un poco más dulce <3