

# Pastel de Árbol de Navidad con Nutella®

Media

1 h 0 min



## INGREDIENTES

### PARA 8 ÁRBOLES

15 yemas de huevo

4 huevos

400g azúcar granulada

300g harina

una pizca de sal

1 vaina de vainilla

azúcar glass para decorar

240g de Nutella®

## PREPARACIÓN

**1**

Corta la vaina de vainilla a lo largo y saca las semillas con una cuchara. Bate las yemas de huevo, el azúcar granulada, la sal y las semillas de vainilla juntos.

**2**

En un recipiente separado, cierne juntas la harina y la fécula de maíz y delicadamente añade los huevos y el azúcar a la mezcla.

**3**

Finalmente añade la mantequilla derretida con flujo constante a la mezcla.

**4**

Precalienta el horno a 180°C (355°F). Vierte la mezcla en 2 bandejas de horno empapeladas y cocina por 25 minutos (o hasta que insertes un palillo en medio del pastel y salga limpio).  
Remueve del horno y deja enfriar.

**5**

Con un cuchillo, corta la corteza externa del pastel.  
Usando distintos tamaños de cortadores de estrellas, corta 4 estrellas para hacer 4 capas del árbol de Navidad. Repite con el pastel sobrante.





6

Esparce cada estrella con Nutella® para juntar las 4 estrellas. Repite con las estrellas restantes. Usa 30g de Nutella® en total para cada árbol. Espolvorea azúcar glass y decora las puntas de los árboles con puntos de Nutella®.

## ¿Orgullosa 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