

Pastelitos de Jengibre con Nutella®

Difícil

1 h 45 min



Ingredientes

300g de miel

1 huevo

120g de mantequilla derretida

100ml de leche

190g de harina

60g de maicena

1 ½ cucharaditas (5 g) de levadura en polvo

4 cucharaditas (8 g) de mezcla de especias para pan de jengibre

una pizca de sal

150ml de crema batida

50g de queso crema

20g de azúcar granulada

¼ de ralladura de naranja

120g de Nutella®

perlas doradas de azúcar y copos de pan de oro para decorar

UTENSILIOS

horno

tazón para mezclar

batidor

molde de pastel

cortador de galletas



1

Precalente el horno a 170 °C (340 °F) y coloque la rejilla para hornear en el medio del horno. Unte con mantequilla y enharine un molde para pastel redondo de 24 cm de diámetro con un mecanismo de bloqueo por resorte para facilitar su extracción. En un tazón batir la miel con el huevo, la mantequilla derretida y la leche. Tamizar juntos la harina, la maicena, el polvo de hornear, las especias y la sal. Mezclar con la mezcla de miel hasta que se combinen. Transfiera la masa del pastel al molde preparado y hornee durante unos 30 minutos (o hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel, éste salga limpio). Retire del horno, deje que se enfríe y luego desmolde sobre una rejilla



2

Con un cortador de galletas redondo de 3 cm de diámetro, corte 24 mini pasteles y luego córtelos en 2 capas.

**3**

Unte 2.5 g de Nutella® en cada trozo y haga a un lado.

**4**

En un tazón para mezclar, bate la crema batida con el queso crema, el azúcar y la ralladura de naranja hasta que quede espesa y esponjosa. Transfiere la mousse de queso crema a una manga pastelera. Vierta la crema en 24 mini mitades de pastel y ensamble con las otras 24 mitades de mini pastel, colocando el lado cubierto de Nutella® hacia arriba. Decora con algunas perlas de azúcar doradas y hojuelas de pan de oro encima de cada pastel

¡Disfruta!

¿Orgullosos del progreso de horneado? ¡Nosotros también!

Comparte una foto (y receta) con el hashtag #nutellarecipe en redes sociales. Nos encantará ver que la web global se vuelva un poco más dulce <3