

Tronco Navideño con Nutella®

Media

1 h 10 min



INGREDIENTES

5 huevos

200g. de harina de almendra

200g. de azúcar en polvo

8 claras de huevo

70g. de azúcar

130g. de harina

70g. de mantequilla

225g. de Nutella® (para el relleno por dentro y por fuera)

PREPARACIÓN



1

Con la ayuda de un colador, cuela la harina y derrite la mantequilla.

En un bowl grande bate los 5 huevos, la harina de almendra y el azúcar.



2

En otro bowl, bate las 8 claras de huevo y poco a poco añade el azúcar glass.

Agrega la harina y las claras de huevo batidas a la masa, hasta crear una masa homogénea.

Al final agrega la mantequilla derretida a la masa y continúa amasando.



3

Divide la masa y estírala sobre 2 bandejas para horno forradas con papel para hornear.

Hornea a 240 °C durante aproximadamente 6-8 minutos.

Muy cuidadosamente retira la capa de pan de la bandeja de horno caliente y ten cuidado de no romperla.

Empláyalas y resérvalas en el refrigerador.

**4**

Toma cada capa del pan y colócalas en papel cera.

Llena una manga pastelera de punta redonda con el delicioso sabor de Nutella® y haz círculos de Nutella®, para luego extenderlos.

**5**

Enrolla cada capa del pastel.

Cubre también el lado externo con Nutella®.

Déjalo reposar y corta los 2 bordes para ver el interior del rollo.

Decora el exterior del tronco como desees.

¡Listo para disfrutar!