

RECETA

# Marquesote con Nutella®

Fácil

45 min



## INGREDIENTES

8 huevos

1/2 taza de azúcar

1 taza de harina de trigo

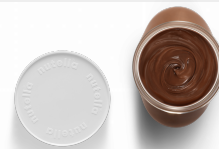
2 cdta de polvo para hornear

90 gr de mantequilla derretida

### EQUIPO

Horno

Molde circular



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

## Preparación

- 1 | Precalentar el horno a 180°C.

Batir las claras hasta punto de turrón y añadir poco a poco las yemas y la mitad del azúcar sin dejar de batir.

Cernir la harina y el polvo para hornear. Mezclar con el resto del azúcar.
- 2 | Agregar al batido poco a poco y de forma envolvente.

Mezclar la mantequilla por separado con un poco de la mezcla.

Incorporarla lentamente y en un molde circular previamente engrasado y enharinado, colocar la mezcla.
- 3 | Hornear por 20 minutos.

Esperar a que se enfríen; cortar un pedazo y untar 15gr de Nutella® ¡A disfrutar!

**¿Orgulloso de tu progreso en la cocina? ¡Nosotros también!**

Comparte una foto de tus Marquesote con Nutella® con el hashtag #nutellarecipe & #nutellaAmaAMexico en redes sociales. Nos encantaría ver las redes volverse un poco más dulce <3