

Receta de Tronco Navideño con Nutella®

Difícil

30 min



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

5 huevos

180 g de harina de almendras

15 g de azúcar

180 g de azúcar glas

300 g de harina

75 g de mantequilla derretida

8 claras de huevo

180 g de Nutella® (15 g por porción)

PROCESO



1

Precalentar el horno a 230°C. Mezclar harina, 5 huevos, harina de almendras y azúcar.



2

Batir las claras de huevo con un batidor, lentamente agregar azúcar glas hasta que la mezcla este rígida. Agregar harina a la mezcla del paso 1 e incorporar lentamente la mantequilla derretida.



3

Colocar la masa en dos bandejas para hornear forradas con papel para hornear y hornear durante 6 a 8 minutos. Retirar las bandejas y dejar enfriar los pasteles por 2 minutos.

**4**

Voltear cada pastel boca abajo sobre un paño de cocina espolvoreado con harina. Con cuidado, despegar el papel para hornear. Enrollar cada uno de los pasteles y dejarlo enfriar.

**5**

Desenrollar cada pastel, untar la mitad con Nutella® sobre la superficie. Enrollar los pasteles de nuevo y verter la Nutella® restante sobre los rollos. Cortar los bordes y decorar como guste.

Comparte la receta con #nutellarecipe