

**RECETA** 

# Muffins de San Valentín con chocolate Gianduja y Nutella<sup>®</sup>

Difícil

10 Porciones

40 min



## **INGREDIENTES**

#### **PARA 10 PORCIONES**

80 g de chocolate Gianduja
75 g de mantequilla
40 g de yemas de huevo
33 g de harina de almendra
33 g de azúcar glas
70 g de claras de huevo
60 g de azúcar
40 g de harina para repostería
150 g de Nutella<sup>®</sup>



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



### **PROCEDIMIENTO**



Bate las claras de huevo a punto de turon y, cuando observes picos, añade poco a poco el azúcar con una cuchara. Por otro lado, mezcla el chocolate, la mantequilla y las yemas. Junta con cuidado ambas mezclas con una espátula, removiendo de arriba hacia abajo. Tamiza ambas harinas e incorpóralas a la mezcla.

# Sol, entusiasmo, amor... Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

El día de los enamorados no es únicamente una celebración en pareja. El 14 de febrero es un día para pasar con una persona que haga tu día a día especial, quizás compartiendo estos deliciosos muffins de San Valentín con chocolate gianduja y Nutella<sup>®</sup>.