

RECETA

Pastel de avellanas con Nutella®

Media

6 Porciones

1 h 10 min



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

150g de avellanas sin cáscara

120g de mantequilla

150g de azúcar

3 huevos

3 yemas de huevo

La ralladura de medio limón

1 vaso de ron

150g de harina

1 sobre de polvo para hornear

Azúcar glass

Para acompañar

90g de Nutella®



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

PROCEDIMIENTO



1 | Pica las avellanas con ayuda de un procesador de alimentos hasta reducirlas a harina. En un tazón, mezcla la mantequilla ablandada con el azúcar utilizando una cuchara de madera y trabaja la masa hasta obtener una textura cremosa. Bate los huevos junto con las yemas e incorpora la mezcla anterior junto con la ralladura de limón y el rón.



2 | Incorpora poco a poco a la mezcla la harina tamizada junto con la levadura sin dejar de revolver. Mezcla con cuidado y vierte la masa en un molde para pastel de 24cm de diámetro, previamente engrasado y enharinado. Hornea a 180° durante 50 minutos aproximadamente con el horno previamente calentado. Retira el bizcocho del horno y deja enfriar antes de sacarlo del molde.

**3**

Espolvorea con azúcar glass y sirve, acompañando cada rebanada con una porción de Nutella®.

Entusiasmo duplicado. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

Según la tradición, los pasteles siempre han sido un gesto de buena voluntad en ocasiones especiales. Quizás por la bondad y el entusiasmo que representan. Si quieres poner a prueba tu creatividad en la cocina, aquí tienes otra combinación ganadora: el pastel de avellanas con Nutella®. Demasiado bueno para rebanarlo...