RECETA

Pan Parozzo con costra de almendras y Nutella®

Media | 6 Porciones | 1 h 15 min

INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

6 huevos

200 g de azúcar

150 g de sémola

200 g de almendras fileteadas

2 cucharadas de licor

1 limón

60 ml de aceite

90 g de Nutella® (15 g/porción)

Almendras fileteadas tostadas

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

PROCEDIMIENTO

1 Separa las yemas de las claras y ponlas en 2 tazones separados. Comienza a batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener una consistencia clara y esponjosa. Mezcla las almendras, la sémola, la cáscara de limón, el aceite y el licor (ej. Amaretto). Mezcla las claras hasta que estén a punto de turon y agrégalas suavemente a la mezcla con un movimiento envolvente.

2 Engrasa y enharina un molde de silicón en forma de cúpulas; agrega la masa y coloca en el horno precalentado a 160°C durante 40-45 minutos. Usa un palito de madera para revisar si el pan está cocido. Saca el Parrozzo del horno; déjalo enfriar por 10 minutos y después voltéalo sobre una rejilla para que se termina de enfriar.

3

Unta Nutella® en la superficie del pan hasta que quede totalmente cubierto y espolvorea con almendras fileteadas tostadas.

Rebanadas de diversión. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

El Parrozzo proviene de una antigua receta campesina llamada Pan Rozzo, que era una rebanada de pan que los pastores de la región de Abruzzo hacían con harina de maíz y leche de sus rebaños y que tenía un aroma a tomillo, menta y almendras de la montaña; antiguamente se cocinaba en hornos de leña. De pan a bizcocho, el Parrozzo se ha convertido en una auténtica delicia gracias a su costra de almendras con NUTELLA®.