

RECETA

Rollo de carnaval con Nutella®

Media

15 Porciones

30 min



INGREDIENTES

PARA 15 PORCIONES

325g huevo

200g harina de almendras

200g azúcar glass

260g claras de huevo

70g azúcar granulada

130g harina

70g mantequilla

Para el relleno

225g Nutella (15g/porción)

Para decorar

Gragea

Confetti de azúcar

Pasta de azúcar



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

PROCEDIMIENTO



1

Bate los huevos, harina de almendras y azúcar granulada. Luego bate las claras de huevo con el azúcar glass, añadiéndola poco a poco. Tamiza la harina y derrite la mantequilla. A la primera mezcla, añade lentamente la harina tamizada y el huevo batido alternando entre ellos. Finalmente, agrega la mantequilla derretida, combinada con un poco de masa. Hornea a 240°C por aproximadamente 6-8 minutos por capa de aproximadamente 600/700gr. Después de hornearla, remueve la base de la bandeja caliente, cuidando que no se rompa. Cubre con papel film y ponla en el refrigerador.



2

Toma la base y ponla en un trapo de cocina. Pon la Nutella® en una manga pastelera con una boquilla de aproximadamente 3mm, y dibuja círculos consistentes de Nutella® en la esponja, luego enróllala.

**3**

Cubre la parte de afuera con Nutella[®] usando una manga pastelera. Deja el resto en el refrigerador, luego corta las dos orillas para que se vean los remolinos de Nutella[®] dentro del rollo. Decora la parte de afuera como quieras: usando gragea, confetti de azúcar o betún de pasta de azúcar para hacer patrones creativos.

¡Desenrolla la emoción en el carnaval! Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

¡Ten un excelente Martes de Carnaval con nuestra receta de rollo de carnaval con Nutella[®]! Sabe aun mejor si traes puesto una máscara de carnaval.