

RECIPES

# Tronco de carnaval con Nutella®

Medium

15 Portions

30 min



## INGREDIENTES

### PARA 15 PORCIONES

325 g de huevos enteros  
 200 g de harina de almendra  
 200 g de azúcar glas  
 260 g de clara de huevo  
 70 g de azúcar granulado  
 130 g de harina común 00  
 70 g de mantequilla

#### Para el relleno

225 g de Nutella® (15 g/porción)

#### Para la decoración

Fideos de azúcar  
 Confeti de azúcar  
 Pasta de azúcar



En esta deliciosa receta,  
**15 g de Nutella®**  
 por persona son  
 suficientes para disfrutar  
 de todo su sabor.

## ELABORACIÓN



**1** Bate los huevos enteros, la harina de almendra y el azúcar granulado. Luego, bate la clara de huevo junto con el azúcar glas, añadiéndola poco a poco. Tamiza la harina y derrite la mantequilla. A la primera mezcla, añade lentamente la harina tamizada y la clara de huevo y azúcar batida alternándolas. Por último, añade la mantequilla derretida, combinada con un poco de masa. Hornea a 240 °C durante unos 6-8 minutos por hoja de aproximadamente 600/700 g. Después de hornear, retira la base de la bandeja de horno caliente, teniendo cuidado de que no se rompa. Tápala con film transparente y ponla en la nevera.



**2** Pon la base sobre un paño de cocina. Pon Nutella® en una manga pastelera con una boquilla redonda de 3 mm aprox. y aplica círculos consistentes de Nutella® en el bizcocho y luego enróllalo.



3

Cubre la parte exterior con Nutella® usando una manga pastelera. Deja reposar en la nevera, luego corta ambos extremos para ver los remolinos de crema dentro del tronco. Decora el exterior como quieras: con fideos, confeti de azúcar o pasta de azúcar glaseada para crear dibujos llenos de imaginación.

**¡Da rienda suelta a la emoción en carnaval!  
Comparte la receta con el hashtag  
#recetadenutella**

¡Te deseamos un gran martes de carnaval con nuestra **receta para el tronco de carnaval con Nutella®**! Sabe aún mejor cuando llevas una máscara de carnaval.