

Madalenas de amêndoa com Nutella®

Média

1 h 30 min



INGREDIENTES

PARA 24 PORÇÕES

120 g de Nutella®

70 g de manteiga derretida

50 g de farinha

130 g de açúcar

70 g de farinha de amêndoa

4 claras de ovo

INSTRUÇÕES



1

Numa tigela, mistura a farinha peneirada com o açúcar e a farinha de amêndoa.

Depois, adiciona a clara de ovo e, por último, junta a manteiga derretida.

Mistura suavemente e deixa a mistura no frigorífico durante 1 hora.



2

Pré-aquece o forno a 180 °C.

Unta com manteiga e polvilha com farinha as formas individuais de cerca de 4 cm de altura e 2,5 cm de largura.

Enche cada forma até 2/3 com a mistura.

Coloca as formas num tabuleiro para o forno e coze durante 12 minutos na prateleira do meio.

**3**

Retira as madalenas do forno e deixa-as arrefecer alguns minutos antes de as tirar das formas.

Usando um palito, com cuidado, faz um pequeno furo na parte de cima das madalenas.

Com uma manga de pasteleiro, enche cada orifício com 4 g de Nutella®.

Decora com 1 g de Nutella® por cima.

Polvilha com açúcar e serve.

Apresentação final