

Pandișpan Savoy cu Nutella®

Mediu

1 h 30 min



INGREDIENTE

PENTRU 8 PORȚII

50 g faina

50 g amidon de porumb

4 oua

140 g zahar tos

30 g zahar pudra

100 g Nutella®

PAȘI



1

Tapetati cu unt si faina o forma de copt cu pereti detasabili, cu diametrul de 22 cm.

Cerneti faina impreuna cu amidonul de porumb.

Intr-un bol, bateti cu telul 4 galbenusuri de ou cu 40 g de zahar, pana cand amestecul devine pufos si capata o culoare pala.



2

Intr-un bol separat, bateti cu telul albusurile de la cele 4 oua, adaugand treptat zaharul ramas, pana cand spuma devine compacta ca o bezea.



3

Cu grija, incorporati faina in crema de ou, iar apoi adaugati si spuma de albusuri.

**4**

Preincalziti cuptorul la 150°C si pozitionati gratarul la mijlocul cuptorului.

Transferati aluatul in forma de copt si coaceti prajitura timp de 30-40 de minute (sau pana cand capata o culoare auriu-maronie).

Scoateti tava din cuptor si lasati prajitura sa se raceasca putin. Apoi, scoateti prajitura din forma de copt si puneti-o pe un gratar, ca sa se raceasca complet.

**5**

Taiati prajitura in jumatate, pe orizontala, astfel incat sa obtineti doua straturi.

**6**

Intindeti Nutella® pe interiorul ambelor straturi si lipiti-le intre ele.

Decupati dintr-un carton o forma de stea si folositi-o ca ustensila de decorare atunci cand presarati zahar pudra deasupra.