

REȚETA

Prăjitură cu alune și Nutella®

Mediu

6 Porții

1 h 10 min



INGREDIENTE

PENTRU 6 PORȚII

150 g alune de pădure curățate

120 g unt

150 g zahăr

3 ouă

3 gălbenușuri de ouă

coaja de la o lămâie

1 pahar de rom

150 g făină

1 pachet de praf de copt

zahăr pudră

90 g Nutella® (15 g/porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



1 Taie cu grijă alunele, amestecă-le într-un blender pentru a le mărunți ca o pudră. Într-un bol, freacă untul înmuiat cu zahărul, folosind o lingură de lemn, până devine o cremă. Bate ouăle și gălbenușurile, apoi adaugă-le la amestecul anterior și amestecă-le cu zeama de lămâie și romul.



2 Încorporează făina cernută împreună cu praful de copt în acest amestec, amestecând continuu. Apoi adaugă și făina de alune în această compoziție, continuând să amesteci. Pune aluatul într-o tavă rotundă de copt, cu diametru de 24 cm, unsă cu ulei și tapetată cu făină. Coace prăjitura în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de aproximativ 50 de minute. Scoate prăjitura din cuptor și las-o să se răcească înainte de a o scoate din formă.

**3**

Pudreaz-o cu zahăr și servește cu Nutella[®] alături.

Dublează bucuria. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Tradiția spune că această prăjitură este mereu un gest de noroc în ocazii speciale. Poate datorită gustului său delicios? Originalitatea ta la bucatărie este pusă la încercare cu rețeta noastră de prăjitură cu alune și Nutella[®]. Prea bună!