



BIZCOCHO DE NUTELLA

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Desayuno | Navidad



Para 8 raciones

INGREDIENTES

150 g de harina
150 g de azúcar en polvo
150 g de mantequilla pomada
3 huevos
½ sobre de levadura en polvo
10 cl de leche
120 g de Nutella® (15 g/ración)
Frutas de temporada (aquí, grosellas rojas, arándanos...)

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 170°C.

Bate los huevos, la leche y la mantequilla. Añade el azúcar y bate de nuevo.

Tamiza la harina y la levadura en polvo sobre esta mezcla. Bate de nuevo.

Vierte la masa en un molde forrado de 22 cm. Hornea durante 45 min.

Corta el bizcocho por el medio.

Extiende una capa de Nutella en el medio y espolvoréala con azúcar glas.

Con la ayuda de una manga pastelera, decora la parte superior con Nutella y añade las frutas de temporada que más te gusten.