



## PASTEL 60 ANIVERSARIO

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Merienda | 60 aniversario

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍪🍪🍪

Para 10 personas

### INGREDIENTES

600g de harina  
150g de almendra en polvo  
260g de azúcar en polvo  
400g de mantequilla pomada  
2 huevos  
1l de nata para montar  
40g de crema de avellanas  
200g de mascarpone  
150g de azúcar  
150g de Nutella®  
150g de fruta fresca: albaricoques, grosellas y fresas

**PREPARACIÓN**  
(1h 30min)

En el bol de una batidora de repostería, bate el azúcar en polvo y la mantequilla hasta que blanquee. Añádele el huevo batido y sigue batiendo.

A continuación, añade la harina tamizada y la almendra en polvo y mezcla bien. Forma una bola con la masa, envuélvela en papel film y déjala reposar en la nevera durante una hora.

Transcurrido este tiempo, corta la masa en cuatro partes y extiéndela con un rodillo. Forma dos seises y dos ceros y colócalos en bandejas de horno cubiertas con papel de hornear. Deja los números en el congelador durante diez minutos.

Pasado este tiempo, hornéalos durante 15 minutos a 150°C. Mientras tanto, bate el mascarpone, la nata para montar, la crema de avellanas y el azúcar. Quítale las pepitas a las grosellas, corta los albaricoques en tiras finas y corta las fresas en cuatro.

Cuando los bizcochos con forma de números estén fríos, utiliza una manga pastelera provista de la boquilla que te guste para rellenarlos y unirlos con nata montada. Con otra manga, decora el pastel intercalando toques de Nutella® y acaba con la fruta fresca cortada.