BIZCOCHOS DE ALMENDRA CON NUTELLA®

Galletas y snacks | Vegetariano | Cena | Comida | Todo el año

| 20 minutos |

Para: 12 raciones

Porción: 1 bizcocho de almendra

INGREDIENTES

- 170 g de Nutella®
- 12 bizcocho de almendras, 200 g

Ingredientes para 50 bizcochos de almendra

- 90 g de mantequilla
- 175 g de azúcar granulada
- 100 g de huevo
- 1 g de sal
- 0,25 g de vainilla
- 250 g de harina
- 2,5 g de levadura

- 125 g de almendras tostadas

PREPARACIÓN

Prepare los bizcochos de almendra según su receta favorita y déjelos enfriar hasta alcanzar la temperatura ambiente.

Coloque los bizcochos de almendra con la parte más bonita hacia arriba sobre papel de hornear.

Con una manga, decore los bizcochos con bonitos diseños de Nutella®.

ELABORACIÓN:

Mezcle el azúcar, el huevo, la sal y, aparte, mezcle la harina, la levadura y la vainilla. Una las dos mezclas y añada la mantequilla, mezcle de nuevo todo y, por último, añada las almendras.

Una vez lista la masa, déjela reposar durante media hora y, a continuación, divídala en cilindros que debe colocar en una bandeja de horno previamente cubierta con papel de hornear. Unte con huevo y hornee en un horno estático a una temperatura de 200° durante 20 minutos aproximadamente.

Déjelos enfriar y córtelos con un cuchillo de sierra para formar bizcochos de aproximadamente 1,2 cm de anchura.

Vuelva a colocarlos en la bandeja del horno y tuéstelos a una temperatura de 160° durante aproximadamente 15 minutos.

Déjelos enfriar y disfrútelos como más le guste.

NUTELLA® es una marca registrada de Ferrero S.p.A. El uso de NUTELLA® en la elaboración de otros productos no supone la concesión automática de ningún derecho de uso sobre la marca NUTELLA®. No obstante, la sociedad Ferrero S.p.A. autoriza dicho uso dentro de los límites y condiciones que se estipulan en el documento publicado en esta web