



ESTRELLAS DE NAVIDAD CON NUTELLA®

Tartas | Vegetariano | Cena | Comida | Banquete | Navidad

👤👤👤 | 50 minutos ⌚ | 📖📖📖

Para: aprox. 10 raciones

Porción: 2 unidades

INGREDIENTES

- 100 g de mantequilla
- 50 g de azúcar en grano
- 50 g de azúcar glas
- 50 g de harina floja
- 50 g de harina de maíz
- 60 g de pasta de castañas
- 60 g de avellanas picadas
- 45 g de claras de huevo
- 40 g de yemas de huevo
- 1 g de sal
- Fruta fresca de temporada al gusto

- 200 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Bata la mantequilla con el azúcar glas en un batidor de cocina y bata las yemas de los huevos por separado. Bata las claras de huevo con el azúcar granulado hasta que quede una espuma consistente.

Mezcle las claras de huevo con las yemas, las harinas tamizadas, la sal, la pasta de castañas y las avellanas picadas. Remueva todo con una espátula y hornee en un horno estático a unos 170 °C durante aproximadamente 40 minutos.

Deje enfriar y, a continuación, utilice un molde cortador con forma de estrella para cortar galletas de castañas de aproximadamente 2,5 cm de profundidad y 40 g de peso. Practique un agujero en el centro de la estrella con un cuchillo y rellénelo con 10 g Nutella®.

Decore el plato con fruta fresca de temporada