



© Ferrero, 2016

PASTEL INDIVIDUAL CON NUTELLA®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Cena | Desayuno | Todo el año | Banquete

👩🍳👩🍳👩🍳 | 50 minutos ⌚ | 🍷🍷🍷

Para 10 personas

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 1 yema de huevo
- 85 g de azúcar blanco
- 1,5 g de sal
- 45 g de harina de avellanas
- 95 g de harina de trigo para repostería
- 20 g de nata
- 30 g de mantequilla
- 1 vaina de vainilla
- 2 g de corteza de naranja rallada
- 1 g de corteza de limón rallada
- Para decorar: 5 avellanas, 2 fresas (unos 15 g), 20 g de plátano, 20 g de kiwi
- 150 g de Nutella

PROCEDIMIENTO

Bate los huevos, la yema, la vainilla, los aromas y la sal junto al azúcar.

Tamiza las harinas.

Derrite la mantequilla al baño maría, con la nata.

Cuando la mezcla de huevo quede firme, añade con cuidado las harinas.

Toma un poco de la masa y trabájala en la mezcla de mantequilla y nata. Añade un poco más de masa.

Mézlalo todo con mucho cuidado.

Hornea a 175°C durante unos 15 minutos.

Extiende la mezcla con un grosor de 1 cm en una bandeja de horno cubierta con papel de horno.

Hornea a 175°C durante unos 10 o 15 minutos.

Deja enfriar, corta cuadrados de 4x4 cm (deben resultar 30 piezas).

Una ración equivale a 3 cuadrados. Extiende 5 g de Nutella en cada cuadrado (total 15 g) y decora con dos trozos pequeños de fresa, 1/2 avellana, una rodaja de kiwi y una rodaja de plátano.