



NUBE DE BIZCOCHO CON NUTELLA®

Pastelería | Vegetariano | Desayuno | Media mañana / Brunch | Merienda | Todo el año | Banquete

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Para 10 personas

INGREDIENTES

- 8 yemas de huevo
- 35 g de azúcar blanco
- 1 vaina de vainilla
- 1 g de sal
- 5 yemas de huevo
- 16 g de azúcar blanco
- 80 g de harina de arroz
- 15 g de almidón de arroz
- 1 g de vinagre blanco
- 150 g de Nutella

PROCEDIMIENTO

Tamiza la harina de arroz con el almidón de arroz y 1 g de sal.

Precalienta el horno a 170°C. Prepara los moldes de silicona (forma de media esfera, diámetro de 5 cm, altura de 4 cm) y una manga pastelera con una boquilla fina de 1,5 cm.

Bate las yemas con los 35 g de azúcar blanco y el contenido de la vaina de vainilla. Monta la clara de huevo con los 16 g de azúcar blanco y 1 g de vinagre.

Añade la clara de huevo y la harina tamizada una después de otra a las yemas, teniendo cuidado ya que la mezcla es muy delicada y se rompe fácilmente.

Pon esta mezcla en la manga pastelera y llena los molde con unos 20 g de la mezcla (llénalos hasta arriba). Introduce en seguida en el horno y hornea a 170°C durante unos 8 minutos.

Deja enfriar, toma dos trozos y únelos con Nutella.

Deberían resultar 20 medias esferas que, unidas con 15 g de Nutella, hacen 10 raciones.