



CHRISTMAS STARS CON NUTELLA®

Torte | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | RINFRESCHI | NATALE

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Dose: circa 10 porzioni - Porzione: 2 pezzi

INGREDIENTI

- Burro 100 gr
- Zucchero semolato 50 gr
- Zucchero a velo 50gr
- Farina debole 50 gr
- Fumetto (farina di mais) 50 gr
- Pasta di nocciole 60 gr
- Granella di nocciole 60 gr
- Albumi 45 gr
- Tuorli 40 gr
- Sale 1 gr
- Frutta fresca di stagione qb
- Nutella® 200 gr

PREPARAZIONE

Montare il burro e lo zucchero a velo in planetaria, a parte montare i tuorli. Montare gli albumi con lo zucchero semolato a neve ferma.

Unire gli albumi ai tuorli, le polveri setacciate, la pasta di nocciole e la granella. Amalgamare con una spatola e cuocere in forno statico a 170° per circa 40 minuti.

Far raffreddare e procedere con uno stampo a forma di stella in modo da ricavare delle tortine di nocciola alte circa 2,5 cm e con un peso di 40 gr. Praticare un foro al centro della stella con l'aiuto di un coltello e farcire con 10 gr di NUTELLA®.

Decorare il piatto con frutta fresca di stagione.