ESTRELAS DE NATAL COM NUTELLA®

Tortas | Vegetariana | Almoço | Jantar | Banquete | Natal

| 50 minutos |

Serve: aprox. 10 porções - Dose: 2 peças

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 50 g de açúcar granulado
- 50 g de açúcar em pó
- 50 g de farinha fraca
- 50 g de *fumetto* (farinha de milho)
- 60 g de pasta de avelã
- 60 g de avelãs trituradas
- 45 g de claras de ovo
- 40 g de gemas de ovo
- 1 g de sal
- Fruta da época a gosto

- 200 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Bater a manteiga juntamente com o açúcar em pó numa batedeira e bater as gemas de ovo em separado. Bater as claras junto com o açúcar granulado até ficarem rijas.

Misturar as claras com as gemas, as farinhas peneiradas e o sal, a pasta de avelã e as avelãs trituradas. Envolver tudo com uma espátula e cozer num forno estático a 170□ durante cerca de 40 minutos.

Deixar arrefecer e seguidamente utilizar um cortador em forma de estrela para cortar os bolos de avelã com cerca de 2,5 cm de altura e 40 g de peso. Abrir um orifício no meio da estrela com uma faca e encher com 10 g de Nutella®.

Enfeitar o prato com fruta fresca da época.

NUTELLA® é uma marca registada da Ferrero SpA. O uso do produto NUTELLA® na elaboração de outros produtos não confere automaticamente o direito de uso da marca registada NUTELLA®. No entanto, esse uso é autorizado pela Ferrero SpA nos limites e condições estabelecidos no documento disponível na secção "USO DA MARCA REGISTADA NUTELLA®".