



TOPILLOS DE NUTELLA



PASOS A SEGUIR

- Derretir la mantequilla y reservar
- Mezclar la harina, el azúcar y la almendra
- Incorporar las claras una a una y mezclar
- Añadir la mantequilla y mezclar bien
- Llenar los moldes con la mitad de la masa
- Poner una cucharadita de Nutella en el centro de cada molde y rellenar con el resto de la masa
- Hornear a 200º Aire durante 12-15 min

* Yo los he decorado simplemente con azúcar glass. Conservar en lugar cerrado hasta 1 semana

INGREDIENTES (12 personas)

- 50 gr de harina
- 130 gr de azúcar
- 70 gr almendras molidas
- 4 claras de huevos
- 70 gr de mantequilla
- 50 gr de Nutella

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 15 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL

FÁCIL

RETO