

Pastel de Nutella con magimix

Pastel de Nutella con magimix

5 min	5 min 48 min	5 min 48 min 53 min	5 min 48 min 53 min 2/10
5 min 48 min 53 min 2/10 7	5 min 48 min 53 min 2/10 7 8	5 min 48 min 53 min 2/10 7 8 14	

5 min 48 min 53 min 2/10 7 8 14

200g de Nutella
170g de mantequilla
160g de azúcar
160g de harina
1 sobre de levadura
4 huevos
1 cucharada de agua de azahar

Este pastel de Nutella hecho en Thermomix es una verdadera delicia para disfrutar en la merienda con un buen café

Â»

Precalienta el horno a 180°C.

Â»

Coloca la mantequilla en el Thermomix y cocínala durante 3 minutos a 70°C a velocidad 2.

Â»

Añade los huevos, el azúcar, la harina, la levadura y el agua de azahar, y mezcla durante 1 minuto a velocidad 4.

Â»

Engrasa un molde para pastel.

Â»

Vierte 1/4 de la masa en el molde.

Â»

Hornea durante 15 minutos.

Â»

Saca el pastel del horno, luego vierte la Nutella sobre el pastel y después el resto de la masa.

Â»

Hornea durante 30 minutos más.

Es delicioso comerlo tibio. ¡ Mmm ! ;)