

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 175 g de harina
- 250 g de mantequilla
- 4 huevos
- 225 g de chocolate blanco
- 150 g de azúcar
- Esencia de vainilla
- Nutella

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar y la vainilla hasta que queden cremosos y aumenten de volumen. Fundimos el chocolate con la mantequilla, dejamos que se atempere y lo mezclamos con cuidado con la preparación anterior. Añadimos también la harina tamizada. Mezclamos bien y vertemos en un molde engrasado. Vamos dejando pequeñas cucharaditas de Nutella por ahí repartidas por toda la superficie. Horneamos en horno precalentado a 150°C unos 25-30 minutos.