

Creador: MARIBEL **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 5 HUEVOS
- 5 CUCHARADAS de HARINA
- 5 CUCHARADAS de AZÚCAR
- NUTELA PARA EL RELLENO
- 600 MI, de NATA PARA MONTAR
- 1 SOBRE de CAFÉ SOLUBLE
- 5 CUCHARADAS SOPERAS de AZÚCAR PARA LA NATA

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar hasta que tripliquen su volumen y esten bien espesos.

Paso 2

Ponemos la harina con un colador mezclamos con movimientos envolventes y suaves procurando que se nos baje lo menos posible la mezcla.

Paso 3

Ponemos la mezcla en la bandeja del horno sobre papel parafinado, lo metemos en el horno a 200° durante diez o quince minutos.

Paso 4

Volcamos el bizcocho sobre papal de horno y retiramos la cubierta que habíamos puesto en el horno y lo

pintamos con jarabe de calar.

Paso 5

Cubrimos todo el bizcocho con nutella.

Paso 6

Enrollamos el bizcocho por la parte mas ancha, lo liamos con el papel de horno y metemos a la nevera durante 24 horas, para que sea mas fácil de manejar.

Paso 7

Montamos la nata con el azúcar y un sobre de cafe soluble. Cortamos un trozo de unos tres dedos y el resto cortamos una mas grande que el otro, lo cubrimos de nata con manga pastelera y boquilla rizada pequeña, lo ponemos en la bandeja como se ve en la foto y decoramos.