

RECETA

Semitas Pacha con Nutella®

Media

3 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

PRIMERA MEZCLA

238 kg de harina de trigo
45 gr de levadura instantánea
1 taza de agua

SEGUNDA MEZCLA

900 gr de harina de trigo
340 gr de margarina
340 gr de manteca
3 cda de polvo de hornear
1/2 taza de agua
140 gr de azúcar
1 cda de extracto de vainilla

EQUIPO

Horno
Trapo seco
Rodillo
Refractario rectangular



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PREPARACIÓN

- 1 Con la harina de la primera mezcla, hacer una corona y mezclar el agua y levadura. Hacer una masa homogénea y cubrir con un trapo seco y dejar reposar 1 hora.
- 2 Con la harina de la segunda mezcla, hacer una corona y agregar el polvo para hornear, el azúcar y mezclar. Agregar la margarina, la manteca, la vainilla y mezclar.
- 3 Agregar el agua y hacer una mezcla homogénea. Agregar a esta masa la primera mezcla y amasar. Cubrir y dejar reposar 10 minutos y dividir la masa en cuatro partes.
- 4 Separar un cuarto y con un rodillo, aplanar el resto de la masa al tamaño de un refractario rectangular. Con el cuarto de la masa sobrante hacer el decorado. Barnizar con un huevo batido.
- 5 Hornear por 25 minutos y dejar enfriar. Cortar un pedazo y disfrutar con Nutella®.

**¿Orgullosa de tu progreso en la cocina?
¡Nosotros también!**

Comparte una foto de tu Semita Pacha con Nutella® con el hashtag #nutellarecipe & #nutellaAmaCAM en redes sociales. Nos encantaría ver las redes volverse un poco más dulce.