

RECETAS

Pan "Ciambella" con Nutella®

Medio

50 Minutos



INGREDIENTES

PARA 10 PORCIONES

200g de manteca

200g de azúcar

4 huevos

200g harina

4g de polvo para hornear

Sal

120g de Nutella® (15gr/porción)



**Para preparar esta
deliciosa receta, ¡20g de
Nutella® por persona es
suficiente!**

PROCEDIMIENTO

**1**

Usar una batidora para batir la manteca (previamente derretida en el microondas) junto con el azúcar hasta que la consistencia sea blanca y suave. Luego, poco a poco agregar a la mezcla los huevos batidos y mézclalos con la batidora. Vertir un poco de huevo y un poco de harina cernida junto con el polvo para hornear, de forma alternada. Es muy importante alternar el huevo y la harina/polvo para hornear para evitar que cuaje.

**2**

Engrasar y enharinar el molde y agregar la mezcla. Hornear a 180°C (356°F) durante 30 minutos con el horno previamente calentado. Usar un palillo de madera para revisar si está cocido.

**3**

Dejar enfriar totalmente antes de retirar el pan del molde. Cortarlo horizontalmente y untar Nutella®.

Una ventana hacia la dulzura. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

El "Ciambella" es uno de los panes más famosos, y también es increíblemente delicioso. No des más vueltas: corre a la cocina y prepara esta receta de pan Ciambella con Nutella®.