

RECETAS

Pan de cerezas con Nutella®

Fácil

8 Porciones

50 Minutos



INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

250 g de manteca
240 g de azúcar
175 g de harina para pastel
100 g de almidón de papa
100 g de yema de huevo
125 g de huevo
5 g de polvo para hornear
1 pizca de sal
1 vaina de vainilla
100 g cerezas en almíbar
120 g de Nutella® (15g/porción)



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



PROCEDIMIENTO



Mezclar la manteca junto con el azúcar; agregar las yemas mezcladas con los huevos, la vainilla, la sal y las cerezas. Finalmente, tamizar la harina con el almidón de papa y el polvo para hornear.



Hornear en un molde previamente enharinado y engrasado a 180°C (356°F) durante aproximadamente 30 minutos, usar un palito de madera para revisar si ya está cocido.





Cuando se haya enfriado, cortar en rebanadas y untar 15 g de Nutella[®] a cada una.

La diversión está servida. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

Este pan tiene su origen en Alemania. Sin embargo, nuestra receta es una versión muy distinta pero riquísima!