RECETAS

Empanadillas doradas rellenas de Nutella®

Medio | 4 Porciones | 1 h 0 Minutos

INGREDIENTES

PARA 12 FAGOTTINI

PARA 4 PORCIONES

200 g de harina común

28 ml de aceite de oliva

4 g de sal

90 ml de agua

5 g de levadura de cerveza

60 g de Nutella® (15 g/porción)

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

ELABORACIÓN

1 Usa un molde de silicona (por ejemplo, uno que puedas usar para hacer cubitos de hielo), rellénalo con unos 5g de Nutella® y mételo en el congelador al menos durante 2 horas.

2 Vierte la harina sobre una tabla y añade todos los demás ingredientes, amasándola bien para crear una masa suave y homogénea. Deja reposar la masa una hora en la nevera.

3 Extiende la mezcla con un rodillo hasta formar una película fina (unos 3 mm) y con un cortador de masa haz círculos de 10-12 cm de diámetro. Humedece la mitad de cada círculo con agua usando un pincel, y luego pon el cubito de Nutella® en cada uno.

4 Cierra cada empanada en forma de media luna y vuelve a dejarlas en el congelador al menos una hora. Calienta el aceite de oliva y fríe las empanadillas durante 15 segundos. Déjalas sobre un papel absorbente y sírvelas una vez frías con una espolvoreada de azúcar glas.

Son buenas para compartir
Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

Esta **receta de empanadillas doradas rellenas con Nutella®** son deliciosos y muy fáciles de hacer. Son el tentempié ideal y genial para compartir con amigos y familiares. ¡Compartir emoción en un abrir y cerrar de ojos!