

RECEITA

Chipa com Nutella®

Difícil

2 h 30 min



INGREDIENTES

SERVE 10 PESSOAS

500g de farinha de trigo

2 ovos inteiros

10g de fermento biológico seco

1/2 lata de leite condensado

1/4 de xícara de óleo de soja

1/2 xícara de água morna

1 colher de sopa de sal

EQUIPAMENTO

Liquidificador

Bowl grande

Assadeira que vá ao forno

Pincel de silicone

Faca de pão



Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

MODO DE PREPARO

- 1 Bata no liquidificador o leite condensado, a água morna, o óleo, o fermento, o sal e os ovos.
- 2 Bata tudo até ficar uma mistura bem consistente.
- 3 Depois despeje a mistura à farinha de trigo em um recipiente.
- 4 Sove a massa até desgrudar das mãos por cerca de 10 minutos. Depois, coloque a massa para descansar por 1 hora. Cubra com plástico filme.
- 5 Hora de fazer as bolinhas. Unte as mãos e atenção para o truque: faça uma bolinha puxando de forma que fique toda fechada, para o pãozinho crescer. Esse é o segredo.
- 6 Antes de ir ao forno, o pãozinho deve descansar por mais 1 hora. Pincele com manteiga, leve ao forno por cerca de 5 a 7 minutos a 180°C, e o pãozinho está assado.
- 7 Após sair do forno, se preferir, pincele manteiga novamente e polvilhe o queijo ralado.
- 8 Corte o pão ao meio e recheie com Nutella®.

Orgulhoso de todo o seu processo? Nós também estamos!

Compartilhe conosco uma foto (e a receita) com a hashtag #nutellarecipe nas suas redes sociais. Nós adoráramos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.