

RECIPe

# Cuchufli con Nutella®

Fácil

40 minutos



## INGREDIENTES

**PARA 6 PERSONAS**

5 cucharadas de harina sin polvo de hornear

70 g de azúcar flor

4 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente

2 claras de huevos

Nutella®

**EQUIPO**

Recipiente para mezclar

Papel mantequilla

Batidora

Horno

Manga pastelera



**To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!**

## PREPARACIÓN

- 1 Asegúrate de tener la mantequilla a temperatura ambiente. Añade en un bowl la mantequilla, el azúcar flor y bate por varios minutos hasta obtener una mezcla suave.
- 2 Agrega las claras de huevo y continúa batiendo mientras añades gradualmente la harina hasta adquirir una masa homogénea.
- 3 Para la cocción, en una bandeja cubierta con papel mantequilla, esparce pequeñas cantidades de la mezcla hasta formar círculos muy finos.
- 4 Lleva la bandeja a un horno precalentado a 180° C. Hornea por 3 minutos o hasta que estén ligeramente dorados, retíralos del horno y mientras estén calientes enróllalos con un palo de 1 o 2 centímetros. Déjalos enfriar hasta que endurezcan.
- 5 Llena una manga pastelera con Nutella® y rellena los cuchuflés a gusto.
- 6 Espárcele Nutella® y disfruta de esta deliciosa combinación.
- 7 ¡Disfruta!

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

Comparte una foto de tu cuchufli con Nutella® con el hashtag #NutellaAmaChile & #NutellaLovers en redes sociales.