

RECIPe

Celestinos con Nutella®

Fácil

40 minutos



INGREDIENTES

PARA 6 PERSONAS

2 cucharadas de mantequilla derretida

1 - 1/2 tazas de leche

2/3 taza de harina sin polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

3 huevos

Nutella®

EQUIPO

Recipiente para mezclar

Sartén

Papel plástico



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

PREPARACIÓN

- 1 | Agrega en un bowl 2 cucharadas de mantequilla, leche, harina, sal y huevos. Bate los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Tápalo y refrigera durante 20 minutos.
- 2 | Calienta una sartén a fuego medio y úntala ligeramente con aceite usando un papel absorbente. Añade al sartén 2 cucharadas de la mezcla para panqueques y mueve rápidamente para cubrir toda la superficie. Cocina durante 1-2 minutos hasta que se dore ligeramente por ambos lados.
- 3 | Retira los celestinos en un plato y tápalos con un trozo de papel de mantequilla. Repite este paso con el resto de la mezcla.
- 4 | Coloca los panqueques sobre una superficie lisa y agrega 1 cucharada de Nutella®. Enrolla o dóblalos en triángulos. Repetir el proceso con el resto de los panqueques.
- 5 | Espolvorea con azúcar flor y disfruta de esta deliciosa combinación.
- 6 | ¡Disfruta!

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

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