

RECETAS

Marraquetas con Nutella®

Medio

2 h 0 minutos



INGREDIENTES

PARA 6 PERSONAS

1 kg de Harina

600 ml de agua a temperatura ambiente

20 g de sal

15 g de levadura seca

7 g de azúcar

Nutella®

EQUIPO

Recipiente para mezclar

Batidora

Bandeja para hornear

Horno



**Para preparar esta
deliciosa receta, ¡15g de
Nutella® por persona es
suficiente!**

PREPARACIÓN

- 1 En una taza agrega un poco de agua tibia, añade 15 gramos de levadura seca y azúcar, revuelve para disolver los ingredientes. Déjalo reposar 10 minutos en un lugar cálido.
- 2 Tamiza la harina en un colador para eliminar cualquier grumo. Luego, en otro recipiente coloca esta harina tamizada junto con la sal. Haz un hueco en el centro y agrega la mezcla de levadura y agua. Mezcla todo con las manos hasta obtener una masa lisa y semiblanda. Pasa la masa a un recipiente engrasado, cúbrelo con un paño limpio y déjalo fermentar por 30 minutos.
- 3 Divide la masa en porciones de 100 gramos cada una. Amasa suavemente cada porción en forma circular sobre una superficie limpia. Cubre las porciones con un paño y déjalas reposar durante otros 30 min.
- 4 Toma dos porciones de masa y amásalas suavemente hasta que estén alargadas. Luego, divide cada porción por la mitad en forma perpendicular para darles la forma característica de una marraqueta. Coloca los panes en una bandeja enharinada, pincéalos con un poco de aceite y déjalos reposar durante otros 30 minutos.
- 5 Precalienta el horno a 220° C por 15 minutos. Coloca los panes en el horno y hornéalos durante 20 minutos, hasta que estén ligeramente dorados en la superficie. Retira del horno y deja enfriar.
- 6 Una vez que estén listas, sírvelas esparciéndole Nutella® y disfruta de esta deliciosa combinación.
- 7 Espárcele Nutella® y disfruta de esta deliciosa combinación.
- 8 ¡Disfruta!

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

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