

RECETAS

Pan de cerezas con Nutella®

Fácil

8 Porciones

50 minutos



INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

- 250 g de mantequilla
- 240 g de azúcar
- 175 g de harina para pastel
- 100 g de almidón de papa
- 100 g de yema de huevo
- 125 g de huevo
- 5 g de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 1 vaina de vainilla
- 100 g cerezas en almíbar
- 120 g de Nutella® (15g/porción)



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

PROCEDIMIENTO

**1**

Mezcla la mantequilla junto con el azúcar; agrega las yemas mezcladas con los huevos, la vainilla, la sal y las cerezas. Finalmente, cierra la harina con el almidón de papa y el polvo para hornear.

**2**

Hornea en un molde previamente enharinado y engrasado a 180°C (356°F) durante aproximadamente 30 minutos, usa un palito de madera para revisar si ya está cocido.

**3**

Cuando se haya enfriado, corta en rebanadas y unta 15 g de Nutella® a cada una.

**La diversión está servida.
Comparte esta receta con el hashtag
#recetanutella**

Este pan tiene su origen en Alemania. Sin embargo, nuestra receta es una versión muy distinta pero riquísima!