

RECIPES

Pan de coco con Nutella®

Medium

3 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 12 PERSONAS

- 1 cucharada levadura instantánea
- ¼ taza de agua tibia
- 1 cucharadita de azúcar (blanca, granulada)
- 2¾ taza de harina
- 1 taza de leche de coco sin azúcar
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza de coco seco rallado para adornar (opcional)
- 1 huevo
- Nutella®

EQUIPO

- Recipiente para mezclar
- Pañuelo de cocina
- Bandeja para hornear
- Horno



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

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la levadura, el agua tibia y el azúcar, revuelve hasta disolver la levadura y cubre todo con un paño limpio durante 10 minutos (debe quedar espumosa).
- 2 En el tazón mezcla la harina, la leche de coco, la sal y la levadura. Amasa durante 10 minutos y luego cubre con un paño limpio hasta que duplique su tamaño (45 a 70 minutos).
- 3 Vierte la masa doblada sobre una superficie con harina y amasa ligeramente para eliminar el exceso de burbujas (no más de un minuto).
- 4 Divide la masa en 12 porciones y forma bolitas, espolvorear harina para evitar que se peguen. Colócalas en una bandeja para hornear y déjalas reposar tapadas con un paño limpio hasta que casi dupliquen su tamaño (30 a 45 min).
- 5 Pinta el pan con el batido de huevo, espolvorea con hojuelas de coco y hornea el pan durante 20 a 25 minutos hasta que este dorado.
- 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 buñuelo antioqueño con Nutella® con el hashtag #NutellaAmaColombia, #ComoNoAmarla & #NutellaLovers en redes sociales.