

# GOLDEN TURNOVERS WITH NUTELLA®

GOLDEN TURNOVERS WITH NUTELLA®

## INGREDIENTES

Ingredientes para 12 empanadas  
3 empanadas por porción

- ✔ 200 g de harina
- ✔ 28 ml de aceite de oliva
- ✔ 4 g de sal
- ✔ 90 ml de agua
- ✔ 5 g de levadura
- ✔ 60 g de Nutella®

## INSTRUCCIONES

Usando un molde de silicona (ejemplo una charola de silicona para hielos) prepara los "cubitos" de Nutella® de 5 g cada uno y déjalos en el congelador al menos 2 horas.

Pon la harina en un recipiente y añade los demás ingredientes. Mezcla vigorosamente hasta formar una masa suave. Deja reposar la masa 1 hora en el refrigerador.

Con un rodillo extiende la masa en una hoja delgada (aprox. 3mm). Utiliza un cortador de 10 a 12 cm para hacer círculos. Aplica agua con una brocha a la mitad del círculo y coloca un cubito de Nutella® encima.

Cierra las empanadas doblando por la mitad en forma de media luna. Déjalas en el congelador por lo menos 1 hora.

Caliente el aceite de oliva en un sartén y fríe las empanadas por 15 segundos, déjalas escurrir sobre papel de cocina. Sirve 3 empanadas por porción espolvoreadas con azúcar glas.

NUTELLA® es una marca registrada de Ferrero. Las recetas aquí descritas están destinadas sólo

para uso doméstico. La elaboración de dichas recetas no otorga el permiso para usar la marca Nutella®.