

PANDEBONOS CON NUTELLA®

PANDEBONOS CON NUTELLA®

INGREDIENTES

- ✔ 1 libra de harina de maíz
- ✔ 2 libras de queso campesino
- ✔ 125 g de almidón de yuca
- ✔ 2 cucharaditas de almidón de azúcar
- ✔ 4 cucharadas de mantequilla
- ✔ 4 cucharadas de sal
- ✔ Una pizca de sal
- ✔ Nutella®

INSTRUCCIONES

Porciones: 8 unidades

Moler el queso con el almidón y cernir la harina con el polvo de hornear, mezclar. Realizar una crema con la mantequilla, el azúcar y los huevos. Agregarla poco a poco a la harina y el queso. Armar los pandebonos y colocarlos en una bandeja de aluminio previamente engrasada. Llevar al horno precalentado a una temperatura de 260o C durante 15 minutos o hasta que estén dorados. Cuando salgan del horno untarles a cada pandebono ½ cucharadita de Nutella® y comer inmediatamente para saborear el sabor a Nutella®