

RECETAS

# Buñuelo con Nutella®

Fácil

1 h 0 minutos



## INGREDIENTES

PARA 5 PERSONAS

2 tazas de queso costeño rallado o cualquier queso salado

2 tazas de harina de maíz

1 cucharada de almidón de yuca (Tapioca)

½ taza de leche

1 cucharadita de azúcar

2 huevos

1 cucharada de polvo de hornear

1 pizca de sal

Aceite para freír

Nutella®

### EQUIPO

Recipiente para mezclar

Olla o freidora

Papel absorbente



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

## PREPARACIÓN

- 1 En un recipiente, mezcla todos los ingredientes a excepción del aceite y forma una masa homogénea.
- 2 Toma porciones de la masa para hacer bolitas redondas y llévalas a freír en aceite a 180° C, trata de mantener la temperatura para que se cocinen completamente en su interior y no se quemen por fuera.
- 3 Retíralos cuando estén dorados y déjalos escurrir en papel absorbente.
- 4 Espárcele Nutella® y disfruta de esta deliciosa combinación.
- 5 ¡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.