

RECETAS

Pandebono con Nutella®

Fácil

1 h 0 minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

2 tazas de almidón o harina de yuca

2 cucharadas de harina de maíz

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de polvo para hornear

2 cucharadas de azúcar

200 gr de queso rallado

½ taza (50 gr) de queso feta rallado

3 cucharadas de mantequilla

1 huevo

Nutella®

EQUIPO

Recipiente para mezclar

Horno

Procesador de alimentos

Papel mantequilla



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

PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 220° C. Agrega a un procesador de alimentos almidón de yuca, harina de maíz, polvo para hornear, azúcar y sal.
- 2 En un recipiente mezcla la mantequilla, el huevo, el queso fresco y el queso feta. Luego agrega de a pocos la leche, hasta que la masa quede suave.
- 3 Toma la masa y haz bolitas del tamaño que quieras, ubícalas en un molde sobre papel mantequilla.
- 4 Lleva los pandebonos al horno y déjalos cocinar durante 25 minutos. Revisa continuamente para que no se vayan a quemar. La clave es que tengan un color dorado intenso.
- 5 Espárcele Nutella® y disfruta de esta deliciosa combinación.
- 6 ¡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.