

RECETAS

Arepa cundiboyacense con Nutella®

Fácil

30 minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- 60 gramos de mantequilla derretida
- 120 gramos de harina de trigo
- 250 mililitros de leche tibia
- Azúcar al gusto
- 200 gramos de harina de maíz amarillo precocida
- 2 cucharadas de panela
- 200 gramos de cuajada
- 70 gramos de queso

EQUIPO

- Recipiente para mezclar
- Pañuelo de cocina
- Sartén



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

PREPARACIÓN

- 1 En un recipiente, mezcla las harinas con la panela y una pizca de sal. Agrega la mantequilla en el centro y luego la leche tibia. Amasa durante 5 o 10 minutos hasta que se integren todos los ingredientes.
- 2 Cuando la masa esté lista, cubre con un pañuelo de cocina y conserva mientras se prepara el relleno.
- 3 Desintegra la cuajada y mézclala con el queso campesino y el azúcar. Amasa muy bien y arma las bolitas para rellenar las arepas.
- 4 Retoma la masa y si se encuentra muy seca le puedes agregar más leche tibia.
- 5 Para armar las arepas, haz un orificio en el centro e incorpórale las bolitas de queso y cierra para moldear.
- 6 Derrite mantequilla en una sartén a fuego medio-bajo y pon a asar las arepas de 4 a 7 minutos por cada lado, las orillas hasta que queden doradas.
- 7 Espárcele Nutella® y disfruta de esta deliciosa combinación.
- 8 ¡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.