

RECETAS

Pan de arroz con Nutella®

Medio

1 h 0 minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

1 libra o ½ kilo de arroz

1 libra o ½ Kilo de cuajada

¼ de mantequilla

1 taza de leche

Sal al gusto

Nutella®

EQUIPO

Recipiente para mezclar

Licuada

Bandeja para hornear

Horno



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

PREPARACIÓN

- 1 Lava el arroz y déjalo remojar en agua por 3 horas. Esto ayuda a retirar el arsénico natural que el arroz tiene, además mejora su consistencia.
- 2 Después de lavar el arroz, escurre el agua, coloca en la licuadora el arroz seco y la libra de cuajada para molerlo hasta obtener una harina fina.
- 3 Con la harina obtenida, espárcela en un recipiente grande, añade mantequilla, leche y sal al gusto. Una vez hecho, mezcla los ingredientes hasta obtener una masa maleable.
- 4 Con la masa lista, haz tiras de 20 cm de largo, une las puntas para formar un aro y colócalo sobre una bandeja para hornear. Repite este procedimiento hasta agotar la masa.
- 5 Finalmente, lleva la bandeja al horno a una temperatura de 250 °C por 20 minutos.
- 6 Espárcele Nutella® y disfruta de esta deliciosa combinación.
- 7 ¡Disfruta!

**¿Orgullosos 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.