

RECETAS

Casabe con Nutella®

Difícil

5 h 0 minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

1 libra de yuca

Nutella®

EQUIPO

Tela de algodón limpia

Bandeja para hornear

Sartén

Nevera



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

PREPARACIÓN

- 1 | Pela y lava la yuca con abundante agua. Luego, ráyala con el lado más fino del rallador hasta que quede una masa homogénea.
- 2 | Con la ayuda de una tela de algodón limpia, coloca la masa dentro de la tela y exprime al máximo para sacarle la mayor cantidad de agua posible.
- 3 | Pasa la masa a una bandeja para hornear, distribúyela por toda la bandeja y guárdala en la nevera por 4 horas.
- 4 | Durante cada hora debes revolver y desmenuzar los grumos que se vayan formando.
- 5 | Retira la masa de la nevera y pasa a calentar un sartén antiadherente a fuego medio - bajo.
- 6 | Espárcele Nutella® y disfruta de esta deliciosa combinación.
- 7 | ¡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.