

RECETAS

# Pan "Ciambella" con Nutella®

Medio

50 minutos



## INGREDIENTES

**PARA 10 PORCIONES**

200g de mantequilla

200g de azúcar

4 huevos

200g harina

4g de polvo para hornear

Sal

120g de Nutella® (15gr/porción)



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

## PROCEDIMIENTO



**1** | Usa un batidor para batir la mantequilla (previamente suavizada en el microondas) junto con el azúcar hasta que la consistencia sea blanca y suave. Luego, poco a poco agrega a la mezcla los huevos batidos y mézclalos con el batidor. Vierte un poco de huevo y un poco de harina cernida junto con el polvo para hornear, de forma alternada. Es muy importante alternar el huevo y la harina/polvo para hornear para evitar que cuaje.



**2** | Engrasa y enharina el molde y agrega la mezcla. Hornea a 180°C (356°F) durante 30 minutos con el horno previamente calentado. Usa un palillo de madera para revisar si está cocido.

**3**

Deja enfriar totalmente antes de retirar el pan del molde. Córdalo horizontalmente y unta Nutella®.

**Una ventana hacia la dulzura. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella**

El "Ciambella" es uno de los panes más famosos, y también es increíblemente delicioso. No le des más vueltas: corre a la cocina y prepara esta **receta de pan Ciambella con Nutella®**.