

RECETA

Pan de queso brasileño con Nutella®

Medio

40 min



INGREDIENTES

PARA 6-8 RACIONES

100 g de almidón de tapioca

240 ml de agua

240 ml de aceite

De 3 a 5 g de sal

5 huevos

240 ml de leche fría

300 g de queso semicurado

½ cucharada de Nutella® por rebanada de pan de queso



**En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella® por
persona son suficientes
para disfrutar de todo su
sabor.**

MÉTODO

**1**

Precalienta el horno a 175 °C, con calor arriba y abajo.

**2**

Hierve el agua y el aceite juntos. Remueve la mezcla y viértela poco a poco sobre el almidón de tapioca.

**3**

Añade los huevos uno a uno e incorpora gradualmente la leche. Añade la sal y el queso rallado, y mezcla.

**4**

Mójate las manos con aceite y da forma a la masa creando bolas de unos 4 cm aproximadamente. Colócalas en una tira de papel de horno.

**5**

Hornea las bolas unos 30 minutos hasta que se doren y baja la temperatura cuando empiecen a ganar volumen.

**6**

Corta las bolas por la mitad y unta Nutella® en cada una (½ cucharada por porción).

**Comparte la receta con el hashtag
#recetanutella**