

RECETA

Medialuna con Nutella®

Difícil

2 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 6-8 RACIONES

1 huevo

15 g de sal

1125 g de harina

560 g de mantequilla fría

3 cucharaditas de levadura de panadería

480 ml de leche tibia

15 ml de leche

100 g de azúcar

Unas gotas de extracto de vainilla

½ cucharada de Nutella® por medialuna



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

MÉTODO

**1**

Añade el azúcar y la levadura a la leche tibia. Incorpora la yema del huevo, el extracto de vainilla, la harina y la sal. Mezcla hasta lograr una mezcla pegajosa pero suave.

**2**

Coloca la masa en un bol, recúbrela de aceite y déjala reposar durante 30 minutos. Después, pon bastoncitos de mantequilla entre dos capas de papel film. Amasa con el rodillo hasta que la mantequilla tenga 0,5 cm de grosor. Déjala enfriar en la nevera durante 10 minutos.

**3**

Extiende la masa hasta formar un rectángulo de 1,5 cm de grosor. Coloca la mantequilla en una mitad de la masa y dobla la otra mitad hasta colocarla encima. Extiende la masa hasta formar un rectángulo de nuevo. Deja enfriar durante 10 minutos.

**4**

Corta la masa a lo largo, crea dos rectángulos y dóblalos, uno encima de otro. Corta la masa en pequeños triángulos.

**5**

Extiéndela desde el lado largo del vértice. Deja que la masa repose durante 30 minutos y precalienta el horno a 200 °C.

**6**

Bate el huevo con la leche y pincela las medialunas con la mezcla. Después, hornéalas durante 25 minutos hasta que se doren. Unta Nutella® entre cada mitad de las medialunas.

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