

RECETA

# Concha con Nutella®

Difícil

4 h 0 min



## INGREDIENTES

**PARA 4-6 RACIONES****PARA LAS CONCHAS**

5 g de sal

2 huevos

1 yema de huevo

50 g de azúcar

125 ml de leche

60 g de mantequilla en punto pomada

15 g de levadura de panadería

60 ml de leche tibia

480 g de harina normal

cucharadas de Nutella® por porción

**PARA LA COBERTURA**

60 g de azúcar

60 g de azúcar glas

125 ml de grasa vegetal

250 g de harina normal

**GLASEADO**

1 yema de huevo batida con 15 ml de agua



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

## MÉTODO

**1**

Disuelve la levadura en un bol con agua templada. Añade la leche, la mantequilla, la sal, los huevos, la yema y 440 g de harina. Mezcla hasta lograr una consistencia suave.

**2**

Incorpora el resto de la harina. Amasa la mezcla en un bol durante 5 minutos. Forma 12 bolas, colócalas en la bandeja del horno, cúbre las con un paño y déjalas reposar durante 2 horas.

**3**

Prepara la cobertura batiendo el azúcar con la grasa vegetal hasta lograr una mezcla esponjosa. Añade harina y mézclala hasta que logres una pasta consistente.

**4**

Divide en 12 unidades. Forma círculos planos, incorpora el glaseado y colócalos en la parte superior de los bollos.

**5**

Corta la cobertura y deja que las bolas reposen durante 1 hora debajo de un paño. Precalienta el horno a 180 °C.

**6**

Hornea las bolas de 25 a 30 minutos, deja que se enfríen, córtalas por la mitad y unta Nutella® sobre ellas. ¡Que aproveche!

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