

RECETA

Arepas con Nutella®

Difícil

8 h 30 min



INGREDIENTES

PARA 2 RACIONES

455 g de maíz pozolero

5 g de sal

60 g de mantequilla

120–240 ml de leche

Aceite para la sartén

1 cucharada de Nutella® por arepa



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

MÉTODO

**1**

Enjuaga el maíz y ponlo en un bol. Cubre de agua y déjalo en remojo toda la noche.

**2**

Al día siguiente, escurre el maíz y añade 3-4 vasos de agua y sal. Hierve la mezcla en una olla cubierta hasta que el maíz esté blando. Si es necesario, añade más agua para evitar que se pegue.

**3**

Escurre cualquier exceso de agua y lleva la mezcla a un procesador de alimentos. Añade la mantequilla, 120 ml de leche y procesa la mezcla en ráfagas rápidas. La mezcla debería quedar agrupada.

**4**

Si la masa se rompe al formar las bolas, añade leche. Da forma a la masa creando discos planos de unos 8 cm de diámetro.

**5**

Calienta algo de aceite en una sartén de fuego bajo a medio. Tuesta las arepas hasta que se doren.

**6**

Unta Nutella® sobre cada una de ellas y ¡a disfrutar!

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