

RECETA

Kunafas con Nutella®

Medio

25 min



INGREDIENTES

PARA 6-8 RACIONES**PARA LAS KUNAFAS:**

500 g de masa de kunafa

Aceite de maíz

1 cucharada de Nutella® por kunafa

PARA DECORAR:

Sirope de azúcar

Pistachos machacados

Flores confitadas



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

MÉTODO

**1**

Calienta aceite de maíz (aproximadamente, 1,5 cm de profundidad) en una sartén grande a fuego medio.

**2**

Coloca un molde de galleta con forma circular (de unos 9 cm transversalmente) sobre una cuchara plana y llénalo de masa de kunafa. Sumerge la cuchara y el molde de galleta en el aceite hasta que la kunafa se dore.

**3**

Dale la vuelta y deja que se haga hasta que esté dorada por ambos lados. Repite estos pasos con el resto de la masa.

**4**

Pon los discos sobre papel de cocina para eliminar el exceso de aceite. Deja que se enfríen completamente.

**5**

Añade Nutella® con una manga pastelera en una de las mitades de los discos, después cubre el resto de discos.

**6**

Espolvorea pistachos molidos y sirope de azúcar. Después, decora con flores confitadas.

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