RECETA

Karanji con Nutella®

Difícil | 2 h 15 min

INGREDIENTES

PARA 4 RACIONES

4 g de sal

30 ml de aceite

200 g de harina

90 ml de agua

5 g de mantequilla

1 botella de aceite vegetal

½ cucharada de Nutella® por karanji

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

MÉTODO

1 Añade todos los ingredientes en un bol y amásalos hasta que logres una masa homogénea. Deja que repose durante una hora en la nevera.

2 Con un rodillo, amasa la mezcla y conviértela en una fina capa de 3 mm. Después, corta círculos con un molde de pastas (de 10-12 cm de diámetro).

3 Hidrata cada pasta con un pincel untado en agua y usa la manga pastelera para llenarlos de Nutella®.

4 Cierra y da forma de media luna a los círculos. Congélalos durante, al menos, una hora.

5 Calienta el aceite de oliva y cocina los karanjis durante 15 segundos. Después, ponlos sobre papel absorbente y sírvelos una vez que se hayan enfriado.

6 ¡A disfrutar!

nutella

Comparte la receta con el hashtag #recetanutella