

RECETA

Kababayan de Nutella®

Medio

35 min



INGREDIENTES

para 12 personas

PARA EL KABABAYAN

- 2 huevos
- 200 g de harina
- 150 g de azúcar moreno
- 240 ml de leche
- 120 ml de aceite de colza
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- ½ cucharadita de bicarbonato
- ½ cucharadita de sal

PARA EL TOPPING

- 1 cucharada de Nutella® por kababayan
- 9 cucharadas de copos de maíz
- 12 cucharadas de uvas pasas u otra fruta deshidratada picada



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

PREPARACIÓN

**1**

Precalienta el horno a 180 °C y prepara una bandeja para magdalenas con papeles para magdalenas.

En un bol grande, mezcla los ingredientes secos: la harina, el azúcar moreno, la levadura en polvo, el bicarbonato y la sal.

En otro bol mezcla los líquidos: los huevos, la leche, el aceite y el extracto de vainilla. Bate a mano hasta que esté bien incorporado.

**2**

Haz un agujero en el centro de la mezcla seca y añade la mezcla líquida. Mézclalo todo hasta que esté bien combinado.

Rellena los papeles de magdalena hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. Hornea durante unos 15-17 minutos hasta que las magdalenas estén doradas. Retíralas del horno y déjalas enfriar.

**3**

Unta Nutella® por encima de cada magdalena kababayan y decórala con copos de maíz y uvas pasas.
¡Buen provecho!

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