

RECETA

Karipap de Nutella®

Difícil

30 min



INGREDIENTES

para 6 personas

- 1 huevo
- 6 rebanadas de pan blanco
- 10 g de avellanas
- 1 manzana roja
- Azúcar glas
- Aceite
- 1 cucharada de Nutella® por karipap



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

METHOD

**1**

Sobre una superficie plana, corta 6 rebanadas de pan blanco en cuadrados, descartando la corteza. Aplana las rebanadas con un rodillo de amasar. Resérvalas.

Corta la manzana (previamente pelada) en dados y déjalos macerar con zumo de limón y agua.

Recorta círculos del pan aplanado con un molde para galletas redondo y pon los dados de manzana y las avellanas en el centro.

2

Pinta con huevo batido los bordes del molde, dobla el karipap y pliega los bordes usando el pulgar hasta que esté totalmente sellado.

En una sartén, añade un chorrito de aceite y calienta a temperatura media. Dora el karipap por ambos lados.



**3**

Sírvelos en un plato con Nutella® por encima.

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