

RECETA

Bollitos con Nutella®

Medio

4 Porciones

40 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

225 g de harina común

25 g de mantequilla

55 g de azúcar

150 g de leche

Sal a tu gusto

60 g de Nutella® (15 g/porción)



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

ELABORACIÓN

**1**

Tamiza la harina junto con la levadura en polvo y luego vierte toda esa mezcla en un montón en la tabla de amasar. Añade una pizca de sal y la mantequilla ablandada troceada. Remuévela rápidamente, luego añade poco a poco la leche y sigue removiendo hasta obtener una masa homogénea y bastante suave.

**2**

Extiéndela con el rodillo hasta obtener un espesor de 2 cm y córtala en varios discos de 4 cm de diámetro con un cortador redondo de masa. Vuelve a juntar los recortes y vuelve a enrollar la masa y corta más discos hasta que acabes toda la masa. Distribuye los bollitos en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear ligeramente engrasado y pintalos con leche. Hornea en un horno precalentado a 180 °C durante 15 minutos.



3

Deja que se enfríen, luego divídelos por la mitad y unta con Nutella® antes de servir.

La forma de la emoción. Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

Los scones, dulces o salados, siempre han sido el compañero ideal para el té inglés de la tarde. Pruébalos en esta asombrosa, nueva y dulce receta de **bollos con Nutella®**.