

RECIPE

# Gorditas de nata con NUTELLA®

Medium

40 min



## Ingredientes

100 gr. de nata

2 huevos

$\frac{3}{4}$  de taza de azúcar

$\frac{1}{2}$  kg de harina

1 cucharadita de esencia de vainilla

$\frac{1}{2}$  cucharada de polvo para hornear

$\frac{1}{2}$  cucharada de bicarbonato

1 cucharadita de sal

Mango para decorar

NUTELLA®



**To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!**

## PROCEDIMIENTO



**1** | Vierte en un bowl la nata, el azúcar, la esencia de vainilla, y el huevo y mezcla hasta incorporar muy bien todos los ingredientes.



**2** | Agrega los ingredientes secos: harina, polvo para hornear, bicarbonato y sal, mezcla hasta obtener una masa suave y homogénea.



**3** | Forma bolitas de 20gr., aplánalas y colócalas en un comal caliente hasta que queden bien doradas.

**4**

Unta 15 gr. de NUTELLA® Acompaña con café de olla y mango.