

Copos de nieve de tortilla con NUTELLA®

Easy

4 Portions

5 min



Ingredientes

Tortillas de harina o de harina integral de 8 x 8 pulg.
(pequeñas)

Aceite en spray antiadherente o aceite vegetal
4 cucharadas (90 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por
porción



1

Precalentar el horno a 200 °C (400 °F).

Calentar las tortillas en el microondas, una por una, durante 10 segundos a alta potencia (100% potencia) o hasta que queden apenas calientes.

Doblar las tortillas a la mitad, y luego otra vez a la mitad. Doblar otra vez a la mitad para formar un trozo grande (estará grueso). Con tijeras de cocina, cortar triángulos, círculos y/o cuadritos en los bordes de las tortillas, como si estuviera haciendo un copo de nieve de papel. Repetir con otras tres tortillas, dejando las otras cuatro tortillas enteras.



2

Desdoblar las tortillas y colocarlas sobre bandejas de hornear grandes. A las 8 tortillas, aplicar aceite ligeramente con una brocha o recubrir con aceite en spray. Hornear durante 5 a 8 minutos o hasta que queden ligeramente doradas y crujientes, volteando una vez. Transferir a una rejilla para enfriar.

Untar NUTELLA® sobre cada una de las tortillas enteras y colocar una tortilla recortada por encima para crear la forma de un copo de nieve.

Servir con un vaso de leche y una guarnición de fruta.