

# Muffin inglés en forma de estrella con NUTELLA®

Medium

9 Portions

30 min



## Ingredientes

1 ½ tazas (375 ml) de leche

2 cucharaditas (10 ml) de levadura

2 cucharadas (30 ml) de azúcar

4 tazas (1 l) de harina

3 cucharadas (45 ml) de mantequilla, derretida

Una pizca de sal

Sémola (o harina de maíz), para espolvorear la  
bandeja para hornear

9 cucharadas (135 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por  
porción

## Pasos

**1**

Calentar lentamente la leche en una cacerola hasta que quede tibia o a temperatura corporal, 37 °C (98.6 °F). Agregar la levadura y el azúcar y revolver hasta que se disuelva el azúcar. Dejar de lado unos minutos hasta que la mezcla quede cremosa y empiece a hacer espuma.

En un tazón grande, incorporar la mezcla de levadura, la harina, la mantequilla y una pizca de sal para crear una masa suave. Agregar un chorrito de leche extra o harina, de ser necesario, para asegurarse de que la masa quede suave. Amasar hasta que quede lisa y elástica (aproximadamente 5 minutos).

Transferir a un tazón engrasado, cubrir y dejar de lado en un lugar cálido para que crezca durante una hora, o hasta que se duplique en tamaño.

**2**

Volcar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amasarla suavemente. Aplastar la masa sobre esta superficie, hasta obtener un espesor de 2.5 cm (1 pulg.).

Con un cortador de galletas en forma de estrella (o cualquier otra forma sencilla de Navidad), recortar las formas de la masa. Transferir las formas a una bandeja para hornear forrada con papel encerado y espolvoreada con sémola (harina de maíz) y dejar reposar durante 15 minutos. Espolvorear más harina de maíz sobre la parte superior para asegurar una capa uniforme sobre cada muffin inglés.

Precalentar el horno a 160 °C (325 °F).

**3**

Calentar una sartén antiadherente a fuego medio bajo. Trabajando en tandas, levantar con cuidado cada muffin inglés con una espátula y colocarlo en la sartén antiadherente caliente durante aproximadamente 2 minutos, de cada lado, hasta que queden ligeramente dorados de los dos lados.

Regresar los muffins ingleses a la bandeja para hornear y hornearlos durante 5 a 10 minutos.

