

# Cuadritos de zanahoria con NUTELLA®

Medium

16 Portions

20 min



## Ingredientes

- 1 taza (250 ml) de copos de avena
- 1 taza (250 ml) de harina de trigo integral
- ¼ taza (125 ml) de linaza molida
- 1 cucharadita (5 ml) de polvo para hornear
- 2 cucharaditas (10 ml) de canela
- ¼ cucharadita (1.25 ml) de nuez moscada
- ¼ cucharadita (1.25 ml) de sal
- 1 huevo
- 1 taza (250 ml) de leche
- ¼ taza (60 ml) de aceite vegetal
- 1 cucharadita (5 ml) de vainilla
- 1/3 taza (80 ml) de azúcar
- 2/3 taza (160 ml) de zanahorias finamente ralladas
- 16 cucharadas (240 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por porción

## PASOS



1

Precalentar el horno a 180 °C (350 °F).

En un tazón grande, batir los copos de avena con el polvo para hornear, la canela, la nuez moscada y la sal. Dejar de lado.

En otro tazón, batir el huevo con la leche, el aceite, la vainilla y el azúcar y revolver hasta que quede bien mezclado.

Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos, mezclando hasta que queden apenas combinados, luego incorporar las zanahorias ralladas con un movimiento envolvente.



2

Verter la mezcla en un refractario de 20 cm x 20 cm (8 pulg. x 8 pulg.) forrado con papel encerado y hornear durante 40 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.

**3**

Dejar reposar durante 5 minutos, luego sacar del refractario y dejar enfriar por completo sobre una rejilla, aproximadamente una hora. Cortar en 16 cuadritos. Untar NUTELLA® sobre cada cuadrito usando la plantilla NUTELLA® deseada o cualquier plantilla que tenga a la mano.

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