RECIPE

Cemitas con Nutella®

Fácil | 1 h 0 min

INGREDIENTES

1 taza de harina de trigo

1/2 cdta de sal

3/4 taza de leche

1 cdta de levadura

90g mantequilla

2 huevos

3 cda ajonjolí

Fruta a gusto

EQUIPO

Horno

Tazón

Trapo de cocina

Charola para hornear

Papel encerado

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

Preparación

1

Colocar la harina sobre una superficie lisa y hacer un hueco al centro.

Agregar la sal y la levadura.

Añadir la mantequilla y los huevos y mezclar.

Hacer una bola y colocar en un tazón.

2

Tapar con un trapo de cocina y dejar reposar hasta que doble su tamaño.

Ponchar la masa con el puño.

Dividir en 6 bolitas.

3

Volver a tapar y dejar reposar 20 minutos

Precalentar el horno a 220°C

Barnizar cada bola con agua y espolvorear el ajonjolí

4

Colocarlas en una charola para hornear cubierta con papel encerado.

Hornear por 15 minutos.

Sacar del horno y dejar enfriar.

5

Parte a la mitad la cemita y unta una mitad con 15gr de Nutella®.

Agrega algunas rodajas de fruta, y cubre la cemita con la otra mitad. ¡A disfrutar!

¿Orgulloso de tu progreso en la cocina? ¡Nosotros también!

Comparte una foto de tus Cemitas con Nutella® con el hashtag #nutellarecipe & #nutellaAmaAMexico en redes sociales. Nos encantaría ver las redes volverse un poco más dulce <3