

RECIPe

Bolillo con Nutella®

Media

3 h 30 min



INGREDIENTES

1/2 kg de harina de trigo

3 cda de levadura

2 cda de sal

Agua

EQUIPO

Trapo de cocina

Charola para hornear

Papel encerado

Cuchillo

Horno

Olla



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

Preparación

- 1** | Cernir la harina y mezclar con 2 cucharas de levadura. Agregar agua poco a poco e ir batiendo hasta tener una masa elástica.
Tapar con un trapo de cocina húmedo y dejar reposar hasta que duplique su tamaño.
Hacer una masa con el resto de la levadura, la sal y un poco de agua; y mezclarlo con la primera masa.
- 2** | Tapar y dejar reposar por 30 minutos.
En una superficie enharinada colocar la masa y dividirla en 15 piezas. Formar los birote.
Tapar y dejar reposar hasta que dupliquen su tamaño. Colocarlas en una charola para hornear cubierta con papel encerado.
Precalentar el horno a 250°C.
- 3** | Con un cuchillo hacer un corte por el centro de 5 mm de profundidad y rociar los birote con agua con sal.
Hornear por 15 minutos. Para una consistencia crujiente, colocar una olla con agua a lado de la charola mientras se hornean.
Sacar del horno y dejarlos enfriar.
Cortar por la mitad y untar 15gr de Nutella® en cada mitad. ¡A disfrutar!

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

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