RECIPE

Gorditas de Cuajada con Nutella®

Fácil | 45 min

INGREDIENTES

1 kg de masa para tamales*

400g de requesón

1 taza de leche fría

1 cdta de polvo para hornear

1/2 taza de azúcar

1 rama de canela

1 taza coco rayado

1 cdta de sal

*se consigue en tortillerías

EQUIPO

Horno

Tazón para mezclar

Batidor

Charola para hornear

Papel encerado

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

Preparación

1

Precalentar el horno a 200°C.

Agregar el requesón a la masa y mezclar.

Agregar poco a poco la leche.

2

Incorporar el polvo para hornear, el azúcar, la rama de canela en trozos finos, el coco y la sal.

Mezclar y formar bolillas medianas.

Aplastar las bolitas y colocarlas en una charola para hornear cubierta con papel encerado.

3

Hornear 20 minutos.

Esperar a que se enfríen.

Untar 15gr de Nutella® encima de cada gordita y ¡a disfrutar!

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

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