

RECIPES

# Conchas con Nutella®

Media

2 h 0 min



## INGREDIENTES

### Masa:

- 500g de harina de trigo
- 1/2 taza de azúcar
- 3 huevos
- 1 taza de leche
- 1 cda de levadura en polvo
- 90g de mantequilla
- 1 cda de esencia de vainilla
- 2 cda de manteca
- 1 cda de sal

### Cobertura:

- 100g harina de trigo
- 1/2 taza de manteca
- 1 cda de esencia de vainilla
- 1/4 taza de azúcar glass
- 1 cda cocoa en polvo

### EQUIPO

- Horno
- Tazón para mezclar
- Batidor
- 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.  
 Alrededor espolvorear la sal.  
 Al centro colocar la levadura, los huevos, la vainilla, el azúcar y mezclar.
- 2** Agregar la leche poco a poco y amasar.  
 Agregar la manteca y la mantequilla y seguir amasando.  
 Hacer una bola y colocar en un tazón.
- 3** Tapar con un trapo de cocina y dejar reposar hasta que doble su tamaño.  
 Dividir en 12 piezas.  
 Hacerlas bolitas, darles forma y engrasar con manteca.
- 4** Para la cobertura: 1. Mezclar la manteca, la harina y el azúcar.  
 Dividir en dos porciones.  
 A una agregarle vainilla y a la otra la cocoa.  
 Tapar cada concha con la cobertura y hacerle las marcas.  
 Reposar una hora.
- 5** Colocarlas en una charola para hornear cubierta con papel encerado.  
 Hornear a 160°C 20 minutos.  
 Sacarlo del horno y dejar enfriar. Untar 15gr de Nutella® encima de cada concha y ¡a disfrutar!

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

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