

RECIPES

Pan de queso con Nutella®

Fácil

1 h 30 min



INGREDIENTES

- 500 gr de harina de trigo
- 2 cda de polvo para hornear
- 180 gr de mantequilla sin sal
- 360 gr de queso crema
- 1 taza de azúcar
- 4 huevos
- 1 cdta de extracto de vainilla
- 1/2 taza de leche

EQUIPO

- Horno
- Batidora
- Molde para panqué
- Palillo



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

PREPARACIÓN

- 1** | Precalentar el horno a 180°C. Batir la mantequilla y el queso crema, agregar el azúcar, los huevos y la vainilla.
- 2** | Agregar la harina y el polvo para hornear cernidos. Agregar poco a poco la leche hasta que la mezcla esté pareja. Engrasar y enharinar un molde para panqué.
- 3** | Verter la mezcla y hornear por 45 min o hasta que esté dorado por fuera y al meter un palillo que salga seco. Dejar enfriar y cortar en rebanadas. Disfruta cada rebanada untándole Nutella®.

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

Comparte una foto de tu pan de queso con Nutella® con el hashtag #nutellarecipe & #nutellaAmaMexico en redes sociales. Nos encantaría ver las redes volverse un poco más dulce