

RECIPE

# Coyotas con Nutella®

Fácil

1 h 30 min



## INGREDIENTES

**PARA 24 PORCIONES**

- 1 kg de harina de trigo
- 2 cda de levadura en polvo
- 1 cdta de sal
- 500gr de manteca
- 1 taza de piloncillo rallado

### EQUIPO

- Horno
- Trapo húmedo
- Rodillo
- Charola para hornear



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

## PREPARACIÓN

- 1 | Precalentar el horno a 200°C y cernir la harina con la levadura y la sal sobre una superficie lisa. Formar un volcán y al centro colocar la manteca.
- 2 | Mezclar hasta tener una mezcla arenosa. Cubrir con un trapo húmedo y dejar reposar 30 minutos. Mezclar el piloncillo con la masa y dividir en bolitas y extenderlas con un rodillo entre dos cuadros de plástico para que no se peguen; los círculos deben de tener aproximadamente 1 cm de grueso.
- 3 | Colocar las coyotes en una charola para hornear engrasada con un poco de manteca. Hornear por 35 minutos o hasta que estén doradas.
- 4 | Dejar enfriar y servir untando Nutella® en cada una de las coyotas. ¡A disfrutar!

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

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