

RECIPES

Pan de Comala con Nutella®

Difícil

3 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

MASA

- 1 kg de harina de trigo
- 3 cda de levadura en polvo
- 1 cda de sal
- 1 taza de azúcar
- 180 gr de mantequilla sin sal
- 3 huevos
- 1 cda de extracto de vainilla
- 4 cda de manteca
- 1 cda de jugo de limón
- 1/2 taza de leche

PARA LA CUBIERTA

- 2 tazas de azúcar glass
- 500 gr de harina de trigo
- 1 cda de canela en polvo
- 500 gr de manteca
- 1/2 taza de masa para picón

EQUIPO

- Batidora
- Trapo húmedo
- Horno
- Charola enharinada
- Cuchillo



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

PREPARACIÓN

- 1 Mezclar la harina, la levadura, la sal y el azúcar. Agregar la margarina y batir. Agregar el huevo, la vainilla, la manteca, el jugo y la leche; y batir hasta tener una masa pareja.
- 2 Cubrir con un trapo húmedo y dejar reposar 1 hora. Aparte, para hacer la cubierta, mezclar el azúcar glass, la harina y la canela. Agregar la manteca y la masa para picón. Batir para hacer una masa pareja y sedosa
- 3 Precalentar el horno a 180°C y con el puño, romper la masa para picones. En una superficie lisa enharinada, separar bolas de la masa.
- 4 Colocar las bolas en una charola enharinada y aplastar un poco. Cubrir las bolas con una porción de la mezcla de cubierta y marcar con un cuchillo para hacer una decoraciones.
- 5 Hornear por 15 minutos y dejar enfriar. Cortar los picones a la mitad y untar con Nutella®.

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

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