

RECIPe

# Canillas con Nutella®

Fácil

1 h 30 min



## INGREDIENTES

500 gr de harina de trigo

2 cda de sal

2 cda de polvo para hornear

1 taza de agua

4 cda de aceite de oliva

### EQUIPO

Horno

Charola para hornear



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

## PREPARACIÓN

- 1 Mezclar la harina con la sal y el polvo para hornear. Agregar el agua y aceite, amasar hasta que no se peguen en tus manos. Cubrir y dejar reposar 20 minutos.
- 2 Precalentar el horno a 180°C. En una superficie lisa y enharinada, dividir la masa en 12 bolitas. Amasar cada bolita para que tengan una forma alargada.
- 3 Cada tira, doblar a la mitad y tensar cada lado sin aplastarlos. Colocar en charolas para hornear enharinadas, cubrir y dejar reposar por 15 minutos.
- 4 Hornear por 20 minutos o hasta que estén doradas. Dejar enfriar y disfrutarlo con Nutella®.

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

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