

# Panecillos glaseados con chabacano y Nutella®

Media

14 Porciones

45 min



## Ingredientes

- 4 tazas (1 l) de harina de trigo para todo uso
- 2 huevos, batidos
- 1 taza (250 ml) de leche
- ¼ taza (60 ml) de azúcar granulado
- ½ taza (125 ml) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada
- 1 cucharada (15 ml) de levadura instantánea
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1 taza (250 ml) de mantequilla, ablandada
- ½ taza (125 ml) de azúcar mascabado
- ½ taza (125 ml) de almendras finamente picadas
- ½ taza (125 ml) de chabacanos secos finamente picados
- Cobertura
- 14 cucharadas (210 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por porción

## PASOS



1

En un tazón grande, mezclar los huevos, la leche, el azúcar y la mantequilla. Revolver hasta que quede bien mezclado. Agregar la harina, la levadura y la sal y mezclar todo junto para formar una masa. Si la masa está demasiado seca, agregar un poquito más de agua tibia; si está demasiado húmeda, agregar un poquito más de harina.

Amasar la masa en el tazón o sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que quede lisa y esponjosa. Transferir a un tazón limpio y ligeramente engrasado y cubrir con un paño de cocina limpio y húmedo. Dejar que la masa crezca en un lugar cálido hasta que aproximadamente se duplique en tamaño; esto tardará alrededor de una hora dependiendo de la temperatura del cuarto.



2

Colocar la masa sobre una superficie enharinada y extender hasta formar un rectángulo grande con un espesor de aproximadamente 2.5 cm (1 pulg.). Untar la mantequilla ablandada sobre la masa y espolvorear el azúcar mascabado de manera uniforme sobre toda su superficie. Repetir con las almendras y los chabacanos finamente picados.

**3**

Empezando desde el extremo más largo, enrollar de manera apretada la masa hasta que quede con un rollo largo. Cortar el rollo en 14 rebanadas.

Colocar las rebanadas en la forma de un árbol de Navidad sobre una bandeja para hornear forrada con papel encerado. Cubrir con un paño de cocina húmedo y dejar que los panecillos crezcan durante otros 30 minutos.

Precalentar el horno a 180 °C (350 °F). Hornear durante 20 minutos. Untar NUTELLA® como guirnalda sobre el árbol y servir con un vaso de leche y una guarnición de fruta.

Consejo: los panecillos glaseados saben mejor el día que se hornean.

