

RECETA

# Cemitas con Nutella®

Fácil

1 h 0 min



## INGREDIENTES

1 taza de harina de trigo

1/2 cda de sal

3/4 taza de leche

1 cda de levadura

90g mantequilla

2 huevos

3 cda ajonjolí

Fruta a gusto

### EQUIPO

Horno

Tazón

Trapo de cocina

Charola para hornear

Papel encerado



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

## Preparación

- 1 | Colocar la harina sobre una superficie lisa y hacer un hueco al centro.

Agregar la sal y la levadura.

Añadir la mantequilla y los huevos y mezclar.

Hacer una bola y colocar en un tazón.
- 2 | Tapar con un trapo de cocina y dejar reposar hasta que doble su tamaño.

Ponchar la masa con el puño.

Dividir en 6 bolitas.
- 3 | Volver a tapar y dejar reposar 20 minutos

Precalentar el horno a 220°C

Barnizar cada bola con agua y espolvorear el ajonjolí
- 4 | Colocarlas en una charola para hornear cubierta con papel encerado.

Hornear por 15 minutos.

Sacar del horno y dejar enfriar.
- 5 | Parte a la mitad la cemita y unta una mitad con 15gr de Nutella®.

Agrega algunas rodajas de fruta, y cubre la cemita con la otra mitad. ¡A disfrutar!

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

Comparte una foto de tus Cemitas con Nutella® con el hashtag #nutellarecipe & #nutellaAmaAMexico en redes sociales. Nos encantaría ver las redes volverse un poco más dulce <3