

RECETA

# Pan de yema con Nutella®

Difícil

3 h 30 min



## INGREDIENTES

2 tazas de harina de trigo

1/2 de leche tibia

3 cdas de levadura

1/2 taza de azúcar

3 huevos

4 yemas de huevo

180g mantequilla

1 cda de semillas de anís dulce

1 cdta de sal

### EQUIPO

Trapo de cocina

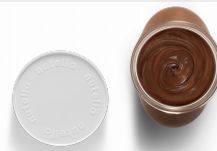
Recipiente

Bolsa de plástico sellada

Alfiler

Charola para hornear

Cuchillo



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

## Preparación

- 1 | El día anterior a la preparación aplanar la mantequilla a que quede de aproximadamente 2 mm de grueso y refrigerar junto con los huevos.

Mezclar la mitad de la leche tibia con la levadura, 2 cucharadas de azúcar y 1/4 de taza de harina.

Tapar con un trapo de cocina y dejar reposar hasta que duplique su tamaño.
- 2 | Batir los huevos, 3 yemas y el azúcar restante.

Agregar el resto de la harina poco a poco mientras se sigue mezclando.

Añadir la mezcla de la levadura y la sal; y amasar hasta formar una bola.

Extenderla con la mano y repartir en la mezcla la mantequilla cortada en trozos pequeños junto con las semillas de anís.
- 3 | Volver a amasar y formar una bola.

Extender en una superficie enharinada y amasar hasta que quede una consistencia elástica.

Colocar la masa en un recipiente engrasado con mantequilla y tapar con un trapo de cocina. Dejar reposar hasta que duplique su tamaño.

Ponchar la masa con el puño. Volver a tapar y meter en una bolsa de plástico sellada.
- 4 | Con un alfiler perforar la bolsa en al menos cinco puntos y refrigerar por 12 horas.

En una superficie enharinada aplanar la masa con las manos, cubrirla y dejar reposar 10 minutos. Dividir la masa en 4 porciones.

Extender con la mano cada porción y plegar los bordes hacia el centro para hacer una bola.

Precalentar el horno a 200°C.
- 5 | Colocarlas en una charola para hornear cubierta con papel encerado y con un cuchillo hacer un corte por el centro de 5 mm de profundidad.

Barnizar los panes con la yema restante, bajar la temperatura del horno a 180°C y meter la charola al horno. Hornear 30 minutos.

Sacar del horno y dejar enfriar.

Parte a la mitad la cemita y unta una mitad con 15gr de Nutella® y cubrir con la otra mitad. ¡A disfrutar!

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

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