

RECETA

Bolillo con Nutella®

Media

3 h 30 min



INGREDIENTES

1/2 kg de harina de trigo

3 cda de levadura

2 cda de sal

Agua

EQUIPO

Trapo de cocina

Charola para hornear

Papel encerado

Cuchillo

Horno

Olla



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

Preparación

- 1 | Cernir la harina y mezclar con 2 cucharas de levadura. Agregar agua poco a poco e ir batiendo hasta tener una masa elástica.

Tapar con un trapo de cocina húmedo y dejar reposar hasta que duplique su tamaño.

Hacer una masa con el resto de la levadura, la sal y un poco de agua; y mezclarlo con la primera masa.
- 2 | Tapar y dejar reposar por 30 minuto.

En una superficie enharinada colocar la masa y dividirla en 15 piezas. Formar los biotes.

Tapar y dejar reposar hasta que dupliquen su tamaño. Colocarlas en una charola para hornear cubierta con papel encerado.

Precalentar el horno a 250°C.
- 3 | Con un cuchillo hacer un corte por el centro de 5 mm de profundidad y rociar los biotes con agua con sal.

Hornear por 15 minutos. Para una consistencia crujiente, colocar una olla con agua a lado de la charola mientras se hornean.

Sacar del horno y dejarlos enfriar.

Cortar por la mita y untar 15gr de Nutella® en cada mitad. ¡A disfrutar!

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

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