

RECETA

Buñuelos con Nutella®

Media

1 h 30 min



INGREDIENTES

2 tazas de harina de trigo

1 huevo

1 cda de azúcar

1 cda de mantequilla

1 cdta de polvo para hornear

1 cdta de sal

3/4 taza de agua tibia

1 cdta de esencia de vainilla

2 tazas de aceite

EQUIPO

Estufa

Tazón

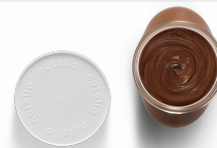
Trapo de cocina

Rodillo

Sartén

Charola

Papel absorbente



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 el huevo, el azúcar, la mantequilla, el polvo para hornear y la sal.

Mezclar con los dedos e incorporar poco a poco la harina.
- 2 | Agregar poco a poco el agua tibia.

Amasar hasta tener una masa elástica.

Formar una bola y colocar en un tazón.

Tapar con un trapo de cocina y dejar reposar 25 min.
- 3 | Dividir en 8-10 porciones y formar bolitas.

Tapar nuevamente y dejar reposar 10 minutos.

Con un rodillo extender las bolitas sobre una superficie enharinada hasta tener circunferencias delgadas.
- 4 | Calentar el aceite en una sartén a fuego medio.

Freír cada circunferencia hasta que estén dorados los buñuelos.

Colocar en una charola con papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

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

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