

RECETA

Alegrías de amaranto con Nutella®

Fácil

1 h 0 min



INGREDIENTES

1/4 taza de miel de abeja

1/4 taza de agua

1 piloncillo cono

1 cdta de vinagre

1 taza de amaranto

EQUIPO

Olla

Estufa

Papel encerado

Cortador de galletas



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

Preparación

- 1 | Calentar el agua en una olla a fuego medio, agregar la miel y el piloncillo en trozos.

Calentar hasta que el piloncillo empiece a deshacerse. Añadir el vinagre.

Cocinar hasta que el piloncillo se deshaga; retirar del fuego e inmediatamente agregar el amaranto.
- 2 | Vaciar la mezcla sobre papel encerado.

Extender y compactar con las manos mojadas. Con un cortador de galletas cortar en forma circular.

Mojar el cortador entre corte y corte y dejar enfriar.

Untar 15gr de Nutella® encima de alegría de amaranto y ¡a disfrutar!

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

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