

RECETA

Churros con Nutella®

Media

30 min



INGREDIENTES

1 taza de agua

90 gr de mantequilla

1 cda de azúcar

1/2 cda de sal

1 taza de harina de trigo

2 huevos

1 cda de esencia de vainilla

3 tazas de aceite

EQUIPO

Olla

Tazón

Duya

Papel absorbente



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

Preparación

- 1 | Calentar el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal hasta que hierva.
Añadir la harina y mezclar.
Colocar en un tazón y dejar enfriar.
- 2 | Batir ligeramente los huevos y la vainilla, y añadir a la mezcla.
Calentar el aceite en una olla; rellenar una duya con la masa.
Cuando el aceite este caliente vaciar los churros del tamaño deseado.
- 3 | Cocinar por 3-4 minutos o hasta que estén dorados.
Colocar sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Dejar enfriar.
Untar 15gr de Nutella® encima de cada churro y ¡a disfrutar!

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

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