

RECETA

Conchas con Nutella®

Media

2 h 0 min



INGREDIENTES

Masa:

500g de harina de trigo

1/2 taza de azúcar

3 huevos

1 taza de leche

1 cdta de levadura en polvo

90g de mantequilla

1 cdta de esencia de vainilla

2 cda de manteca

1 cdta de sal

Cobertura:

100g harina de trigo

1/2 taza de manteca

1 cdta de esencia de vainilla

1/4 taza de azúcar glass

1 cda cocoa en polvo

EQUIPO

Horno

Tazón para mezclar

Batidor

Trapo de cocina

Charola para hornear

Papel encerado



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.
Alrededor espolvorear la sal.
Al centro colocar la levadura, los huevos, la vainilla, el azúcar y mezclar.
- 2 | Agregar la leche poco a poco y amasar.
Agregar la manteca y la mantequilla y seguir amasando.
Hacer una bola y colocar en un tazón.
- 3 | Tapar con un trapo de cocina y dejar reposar hasta que doble su tamaño.
Dividir en 12 piezas.
Hacerlas bolitas, darles forma y engrasar con manteca.
- 4 | Para la cobertura: 1. Mezclar la manteca, la harina y el azúcar.
Dividir en dos porciones.
A una agregarle vainilla y a la otra la cocoa.
Tapar cada concha con la cobertura y hacerle las marcas.
Reposar una hora.
- 5 | Colocarlas en una charola para hornear cubierta con papel encerado.
Hornear a 160°C 20 minutos.
Sacarlo del horno y dejar enfriar. Untar 15gr de Nutella® encima de cada concha y ¡a disfrutar!

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

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