

RECETA

Burritos con Nutella®

Media

2 h 0 min



INGREDIENTES

Masa:

1kg de harina de trigo

3 cda de sal

1/2 taza de manteca

1 taza de agua caliente

EQUIPO

Trapo de cocina

Rodillo

Comal



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

Preparación

- 1 | Cernir la harina. Colocar la harina sobre una superficie lisa y hacer un hueco al centro.

Colocar la manteca, amasar y mezclar el agua con la sal.

Agregar poco a poco hasta tener una masa uniforme. Tapar con un trapo de cocina y dejar reposar 20 minutos.
- 2 | Dividir en 15 porciones y formar bolitas. Tapar nuevamente y dejar reposar 20 minutos.

En una superficie enharinada estirar con un rodillo cada bolita hasta tener una circunferencia.

En un comal caliente, colocar una tortilla y cuando empiece a inflar voltearla y dejarla hasta que quede cocida.
- 3 | Repetir con todas las tortillas y dejar enfriar.

Untar con 15gr de Nutella® cada tortilla y colocar fruta rebanada al centro. Doblar hacia el centro dos extremos de la tortilla con una mano, y con la otra enrollar la tortilla para formar el burrito. ¡A disfrutar!

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

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