

RECETA

Buñuelos campechanos con Nutella®

Fácil

50 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORCIONES

500 gr de harina

15 huevos

1 litro de agua

1 cdta de aceite

1 cdta de sal

1/2 litro de aceite para freír

EQUIPO

Olla

Pala de madera

Cacerola



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

PREPARACIÓN

- 1 Calentar el agua con sal y aceite, cuando esté muy caliente incorporar la harina. Batir bien la harina con una pala de madera hasta que se reduzca y forme una masa. Cuando esté cocida, retirar del fuego
- 2 Continuar moviendo hasta que esté tibia. Aparte, batir los huevos uno por uno y agregar a la masa. En una cacerola, no muy honda, verter el aceite para freír y ponerlo a calentar.
- 3 Aparte, formar bolitas medianas con la masa. Colocarlos en la cacerola para que se doren, una vez doradas, retirar del aceite.
- 4 Dejar que las bolitas escurran el exceso de aceite, abrir las bolitas a la mitad con la mano y untarle Nutella®.

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

Comparte una foto de tus buñuelos campechanos con Nutella® con el hashtag #nutellarecipe & #nutellaAmaMexico en redes sociales. Nos encantaría ver las redes volverse un poco más dulce