

RECETA

Obleas con Nutella®

Media

2 h 30 min



INGREDIENTES

1 1/2 taza de agua

2 cda de anís en grano

150 gr de harina de trigo

1 huevo

70 gr de azúcar morena

1/2 taza de aceite de oliva

2 cda de manteca

EQUIPO

Olla

Colador

Sartén antiadherente



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

PREPARACIÓN

- 1** Poner a hervir el agua. Cuando esté hirviendo, poner las semillas de anís y dejar 5 minutos. Apagar el fuego y dejar enfriar. Colar el agua.
- 2** Agregar la harina cernida, el huevo, el azúcar y el aceite. Mezclar hasta que no tenga grumos. Calentar un sartén antiadherente y colocar una pizca de manteca. Cuando se derrita, agregar parte de la masa y rápidamente mover el sartén para extender la masa.
- 3** Debe ser poca cantidad para que la oblea quede delgadita. Cuando esté cocida, dar vuelta y dejar cocinar. Retirar del sartén y dejar enfriar.
- 4** Repetir con el resto de la mezcla. Cuando estén todas las obleas, untar la mitad con Nutella® y juntarlas de manera de sándwich para disfrutar.

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

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