

RECETA

# Pan de queso con Nutella®

Fácil

1 h 30 min



## INGREDIENTES

500 gr de harina de trigo  
2 cda de polvo para hornear  
180 gr de mantequilla sin sal  
360 gr de queso crema  
1 taza de azúcar  
4 huevos  
1 cdta de extracto de vainilla  
1/2 taza de leche

### EQUIPO

Horno  
Batidora  
Molde para panqué  
Palillo



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

## PREPARACIÓN

- 1** | Precalentar el horno a 180°C. Batir la mantequilla y el queso crema, agregar el azúcar, los huevos y la vainilla.
- 2** | Agregar la harina y el polvo para hornear cernidos. Agregar poco a poco la leche hasta que la mezcla esté pareja. Engrasar y enharinar un molde para panqué.
- 3** | Verter la mezcla y hornear por 45 min o hasta que esté dorado por fuera y al meter un palillo que salga seco. Dejar enfriar y cortar en rebanadas. Disfruta cada rebanada untándole Nutella®.

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

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