

RECETA

# Pemoles con Nutella®

Fácil

1 h 0 min



## INGREDIENTES

PARA 30 PORCIONES

- 1 kg de harina de maíz
- 2 cda de polvo para hornear
- 1 1/2 taza de agua tibia
- 500 gr de manteca
- 3 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 cda de canela molida
- 1 cda de bicarbonato de sodio

### EQUIPO

- Horno
- Batidora
- Charola para hornear



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

## PREPARACIÓN

- 1 | Precalentar el horno a 200°C. Mezclar la harina con el polvo para hornear y añadir el agua poco a poco hasta tener una masa suave.
- 2 | Aparte, batir la manteca y agregar de uno en uno los huevos sin dejar de batir. Agregar el azúcar, el bicarbonato y la canela. Agregar a esta mezcla la masa.
- 3 | Amasa hasta que esté uniforme y suave. Tomar bolitas pequeñas de masa y en una superficie lisa forma churros y cerrarlos para formar círculos.
- 4 | Colocar en charolas para hornear, bajar la temperatura a 150°C y hornear 10 minutos.
- 5 | Dejar enfriar y untar con Nutella® para disfrutar en familia

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

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