

RECETA

Coyotas con Nutella®

Fácil

1 h 30 min



INGREDIENTES

PARA 24 PORCIONES

- 1 kg de harina de trigo
- 2 cda de levadura en polvo
- 1 cda de sal
- 500gr de manteca
- 1 taza de piloncillo rallado

EQUIPO

- Horno
- Trapo húmedo
- Rodillo
- Charola para hornear



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

PREPARACIÓN

- 1** | Precalentar el horno a 200°C y cernir la harina con la levadura y la sal sobre una superficie lisa. Formar un volcán y al centro colocar la manteca.
- 2** | Mezclar hasta tener una mezcla arenosa. Cubrir con un trapo húmedo y dejar reposar 30 minutos. Mezclar el piloncillo con la masa y dividir en bolitas y extenderlas con un rodillo entre dos cuadros de plástico para que no se peguen; los círculos deben de tener aproximadamente 1 cm de grueso.
- 3** | Colocar las coyotes en una charola para hornear engrasada con un poco de manteca. Hornear por 35 minutos o hasta que estén doradas.
- 4** | Dejar enfriar y servir untando Nutella® en cada una de las coyotas. ¡A disfrutar!

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

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