

RECETA

Pastes con Nutella®

Fácil

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

500 gr de harina de trigo

2 cda de azúcar

1 cdta de sal

150 gr de manteca

50 gr de mantequilla sin sal

150 ml de leche tibia

3 huevos

1 cdta de extracto de vainilla

2 tazas de fruta picada

Para barnizar

2 yemas de huevo

2 cda de leche

EQUIPO

Horno

Rodillo



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

PREPARACIÓN

- 1** | Hacer un volcán con la harina y colocar la sal alrededor. Colocar los huevos al centro, la manteca, la mantequilla, la leche y la vainilla. Amasar hasta que esté pareja la masa. Cubrir y dejar reposar 30 minutos
- 2** | Precalentar el horno a 175°C. Extender con la ayuda de un rodillo hasta que tenga 5 mm de espesor y dividir en 6 partes. Cada parte hacer bolitas y con un rodillo volver a extender de forma circular. Rellenar cada círculo con fruta.
- 3** | Doblar a la mita y hacer pequeños dobleces para cerrar el paste. Batir las yemas con la leche y barnizar los paste.
- 4** | Hornear por 20 minutos y dejar enfriar. Untar por encima del paste Nutella® y ¡a disfrutar!

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

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