

RECETA

# Gorditas de nata con Nutella®

Fácil

30 min



## INGREDIENTES

**PARA 12 PORCIONES**

- 1 1/2 taza de nata líquida
- 1 lata de leche condensada
- 2 cda de extracto de vainilla
- 3 huevos
- 2 cda de polvo para hornear
- 1 kg de harina de trigo

### EQUIPO

- Comal
- Rodillo
- Cortador circular



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

## PREPARACIÓN

- 1 Mezclar la nata, la leche condensada, la vainilla y los huevos. Aparte, cernir el polvo de hornear junto con la harina.
- 2 Agregar poco a poco a la mezcla de nata hasta tener una masa pareja. En una superficie enharinada, estirar la masa con un rodillo hasta que tenga un grosor de 1 1/2 cm.
- 3 Cortar piezas redondas y cocinar en un comal a fuego bajo por ambos lados. Dejar enfriar.
- 4 Disfrutar untando 15gr de Nutella® en cada una de las gorditas de nata.

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

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