

RECETA

Bollitos de plátano con Nutella®

Fácil

35 min



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

- 1 1/2 taza de harina de trigo
- 1 cdta de polvo para hornear
- 1 cdta de bicarbonato de sodio
- 1/2 cdta de sal
- 1 huevo
- 1/2 taza de aceite
- 1/2 taza de yogurt natural
- 1 cdta de extracto de vainilla
- 2 plátanos maduros

EQUIPO

- Horno
- Recipiente para mezclar
- Molde para bollitos
- Palillo



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

PREPARACIÓN

- 1 | Precalentar el horno a 175°C. Cernir la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal en un recipiente.
- 2 | Aparte, mezclar el huevo, el aceite, el yogurt y la vainilla. Agregar poco a poco a esta mezcla a la harina. Aplastar los plátanos y agregar a la mezcla anterior.
- 3 | Revolver hasta tener una masa homogénea. Engrasar y enharinar un molde para bollitos, llenar hasta 3/4 de altura de los moldes.
- 4 | Hornear 25 min o hasta que al meter un palillo salga limpio. Dejar enfriar. Desmoldar y disfrutarlos con Nutella®.

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

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