

RECETA

Tlaxcales con Nutella®

Fácil

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

- 500 gr de granos de elote
- 1 taza de piloncillo rallado
- 1 cda de bicarbonato de sodio
- 1/2 taza de azúcar mascabado
- 45 gr de mantequilla sin sal
- 1/2 taza de harina de maíz

EQUIPO

- Licuadaora
- Recipiente para mezclar
- Comal



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

PREPARACIÓN

- 1 | Licuar los granos de elote junto con el piloncillo hasta tener una mezcla pareja (por partes y sin agua). Vaciar la mezcla en un recipiente y agregar el bicarbonato, el azúcar, la mantequilla y la harina.
- 2 | Mezclar hasta obtener una masa firme. Dividir en 12 partes y darles forma de gordita triangular.
- 3 | Cocinar a fuego bajo en un comal hasta que estén cocidos por los dos lados y dejar enfriar.
- 4 | Disfrutarlos con 15gr de Nutella®.

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

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