

RECETA

Bizcotelas con Nutella®

Media

2 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 20 PORCIONES

500 gr de manteca

1 taza de azúcar

1 cda de extracto de vainilla

4 huevos

1 1/2 kg de harina de trigo

2 cda de polvo para hornear

1 cdta de sal

1 taza de leche

EQUIPO

Horno

Batidora

Cuchillo

Charola enharinada

Rejilla



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

PREPARACIÓN

- 1** Batir la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla esté suave y esponjosa. Agregar la vainilla y los huevos uno a la vez. Aparte, cernir la harina, el polvo para hornear y la sal.
- 2** Agregar a la mezcla y seguir batiendo. Añadir la leche y seguir batiendo hasta tener una masa pareja. Formar una bola con la masa y dejar reposar 20 minutos.
- 3** Precalentar el horno a 175°C, separar la masa en bolitas de 4 a 5 cm de diámetro. Aplanar un poco y un cuchillo marcar 5 cortes a manera de pétalos sin cortarlas por completo.
- 4** Colocar las bizcotelas en una charola enharinada dejando espacio entre ellas. Hornear por 30 minutos y dejar enfriar en una rejilla.
- 5** A la mitad de las bizcotelas untar con Nutella® y unir con la otra mitad a manera de sándwiches.

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

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