

RECETA

Shecas con Nutella®

Media

2 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

2.3 kg de harina de trigo
450 gr de rapadura (piloncillo)
450 gr de manteca
148 ml de levadura
740 ml de agua
28 gr de sal
14 gr de polvo para hornear

EQUIPO

Rallador
Bandeja para hornear
Paño húmedo



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

PREPARACIÓN

- 1** Rallar el piloncillo y dejar reposar en agua tibia para que se deshaga. Hacer una corona de harina y en el centro colocar la sal, la levadura, la manteca, y el agua con piloncillo.
- 2** Amasar hasta tener una mezcla homogénea y agregar el polvo para hornear y mezclar bien. Dividir en 12 partes y darle forma a los panes. Espolvorear con harina.
- 3** Colocar los panes en una bandeja y cubrir con un paño húmedo y dejar reposar 1 hora. Hornear por 20 minutos.
- 4** Cortar a la mitad, untar a la base Nutella® y disfrutarlo estilo sándwich.

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

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