

RECETA

Pan Casero con Nutella®

Media

3 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

1 3/4 taza de harina de trigo

1 taza de leche tibia

1 taza de agua tibia

2 cda de leche en polvo

112 gr de margarina

3 huevos

2 cda de levadura

1 taza de azúcar

1 cdta de sal

EQUIPO

Paño seco

Charola

Horno



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

PREPARACIÓN

- 1** Mezclar el agua, la leche tibia, la leche en polvo, una cucharada de azúcar y la levadura. Tapar y dejar reposar 10 minutos.
- 2** Mezclar la harina con la sal y formar una corona. Batir la margarina con el azúcar y los huevos. Agregar la mezcla con la levadura y batir bien.
- 3** Agregar a la corona de la harina y amasar. Cubrir con un paño seco y dejar reposar hasta que duplique su tamaño; dividir en 12 partes. Formar los panes y colocarlos en una charola.
- 4** Cubrir y dejar reposar una hora. Barnizar con un huevo batido, hornear por 25 minutos o hasta que se doren. 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 tu pan casero con Nutella® con el hashtag #nutellarecipe & #nutellaAmaCAM en redes sociales. Nos encantaría ver las redes volverse un poco más dulce.