

RECETA

Semita de arroz con Nutella®

Difícil

3 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 24 PORCIONES

- 3.5 kg de harina de trigo
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1 cda de sal
- 900 gr de manteca
- 20 yemas de huevo
- 1 cda de extracto de vainilla
- 6 cda de levadura
- 2 tazas de leche tibia
- 2 tazas de rapadura (piloncillo)
- 4 tazas de agua
- 2 cda de pimienta gorda molida
- 4 clavos de olor
- 230 gr de harina de arroz

EQUIPO

- Horno
- Paño húmedo
- Olla



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

PREPARACIÓN

- 1** | Precalentar el horno a 350°F, formar una corona con 1.3kg de harina y en el centro mezclar el azúcar, media cucharadita de sal, 8 cucharadas de manteca, las yemas de huevo y la vainilla. Mezclar con la harina.
- 2** | Mezclar la levadura en la leche tibia y cuando empiece a formar burbujas, verter e incorporar a la masa. Amasar por 10 minutos, cubrir con un paño húmedo y dejar reposar hasta que duplique su volumen. Formar 24 bolitas, cubrir y reservar.
- 3** | Hervir en una olla el piloncillo con la pimienta y los clavos de olor. Cuando hierva, revolver a fuego medio hasta formar un jarabe. Mezclar el resto de la manteca con la harina restante, la harina de arroz y la sal hasta lograr una consistencia arenosa.
- 4** | Mezclar con el jarabe, formar 24 bolitas y aplastarlas hasta que tenga un grosor de 1cm. Cubrir cada bolita de pan con yema a estos círculos y colocar en bandejas para hornear.
- 5** | Dejar reposar hasta que la cobertura se raje y hornear durante 20 minutos. Cortar a la mitad y disfrutar con 15gr de Nutella®.

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

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