

RECETA

Johnny Cakes con Nutella®

Fácil

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

500 gr de harina de trigo

4 cdta de polvo para hornear

1 cdta de sal

50 gr de mantequilla

1 taza de leche de coco

EQUIPO

Horno

Bandeja para hornear

Tenedor



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

PREPARACIÓN

- 1** | Precalentar el horno a 400°F; mezclar la harina, el polvo para hornear y la sal. Agregar la mantequilla y mezclar hasta tener una consistencia arenosa.
- 2** | Agregar la leche de coco y amasar hasta formar una bola suave. Dividir la masa en 12 partes y formar bolas.
- 3** | Colocar en una bandeja para hornear y dejar reposar. Aplanar ligeramente las bolas y perforar en varios lugares con un tenedor.
- 4** | Hornear 15 minutos colocando la bandeja en la parte inferior del horno y luego 5 minutos en la parte superior del horno. Cortar a la mitad, untar 15gr de Nutella® y disfrutarlo como sándwich.

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

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