

RECETA

Pan de Gloria con Nutella®

Media

2 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

- 1.3 kg de harina de trigo
- 13 oz de leche evaporada
- 1 taza de levadura seca
- 2.5 cda de azúcar
- 2 tazas de agua tibia
- 1/2 taza de malta en polvo
- 1/2 taza de aceite
- 1 cda de canela molida
- 1 cda de extracto de vainilla
- 1/2 cda de sal
- 1 cda de nuez moscada en polvo

EQUIPO

- Horno
- Paño seco
- Bandeja para hornear



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

PREPARACIÓN

- 1** | Precalentar el horno a 350°F; mezclar la levadura con 1/2 taza de agua y media cucharadita de azúcar. Dejar reposar 15 minutos. Aparte mezclar la harina con el polvo de malta, el aceite, la leche evaporada, la nuez moscada, la vainilla, el azúcar y la sal.
- 2** | Agregar el resto del agua poco a poco. Agregar la mezcla de levadura y amasar hasta tener una consistencia elástica. Cubrir con un paño seco y dejar reposar 15 minutos.
- 3** | Volver a amasar y dividir la masa en dos. Cubrir y dejar reposar 15 minutos. Dividir en 12 porciones y cada una darle forma.
- 4** | Colocar en una bandeja engrasada, cubrir y dejar reposar hasta que doblen su tamaño. Hornear durante 20 minutos o hasta que doren. Cortar a la mitad, untar 15gr de Nutella® y disfrutarlo en familia.

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

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