

RECETA

Pan de cerezas con Nutella®

Fácil

8 Porciones

50 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

250 g de mantequilla

240 g de azúcar

175 g de harina para pastel

100 g de almidón de papa

100 g de yema de huevo

125 g de huevo

5 g de polvo para hornear

1 pizca de sal

1 vaina de vainilla

100 g cerezas en almíbar

120 g de Nutella® (15g/porción)



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

PROCEDIMIENTO



1 Mezcla la mantequilla junto con el azúcar; agrega las yemas mezcladas con los huevos, la vainilla, la sal y las cerezas. Finalmente, cierne la harina con el almidón de papa y el polvo para hornear.



2 Hornea en un molde previamente enharinado y engrasado a 180°C durante aproximadamente 30 minutos, usa un palito de madera para revisar si ya está cocido.

**3**

Cuando se haya enfriado, corta en rebanadas y unta 15 g de Nutella® a cada una.

La diversión está servida. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

Este pan tiene su origen en Alemania. Sin embargo, nuestra receta es una versión muy distinta pero riquísima ¡no nos preocupan las comparaciones!