

Panecillo de Nutella

30 minutos de Preparación

Ingredientes para 12 :

280 g de harina

1/2 sobrecito de polvo de hornear

Una pizca de sal

2 huevos

100g de azúcar

Una bolsita de azúcar de vainilla

100g de mantequilla derretida

10cl de leche

1 yogur natural

1 pequeño frasco de nutella

Mantequilla y harina para los moldes.

Pasos:

1. Precalentamos el horno (220c°). En un ensaladera, mezclamos la harina, el 1/2 sobrecito de polvo de hornear y la pizca de sal.

Panecillo de Nutella

2. En otra ensaladera, batimos los huevos con un batidor después, agregamos el azúcar y la bolsita de azúcar de vainilla.
3. Mezclamos bien. Vertemos la mantequilla derretida sobre esta mezcla revolviendo constantemente y luego agregamos la leche y el yogur.
4. incorporamos la mezcla de harina, polvo de hornear y sal.
5. mantequilla y harina en los moldes. Incorporamos solo 1/3 de la preparación, formamos un hueco pequeño, depositamos una cucharada de nutella en el centro, y cubrimos con el resto de la mezcla
6. Cocinamos los panecillos en el horno durante 20 minutos.
7. Sáquelos, espere 5 minutos y luego desmolde. Se come ligeramente tibio

¡Buen Provecho!



Resultado final