



EMPANADILLAS DORADAS CON NUTELLA®

Pastelería | Vegetariano | Media mañana / Brunch | Merienda | Todo el año | Banquete

👤👤👤 | 50 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Ingredientes para 30 empanadillas.

3 empanadillas por ración

INGREDIENTES

- 400 g de harina
- 55 ml de aceite de oliva
- 8 g de sal
- 180 ml de agua
- 10 g de levadura de cerveza
- 150 g de NUTELLA®

ELABORACIÓN

Use un molde de silicona (p.ej. una bandeja de cubitos de hielo de silicona) para hacer pepitas de NUTELLA® de unos 5 g cada una y déjelas en el congelador durante 2 horas como mínimo.

Vierta la harina en un bol y añada el resto de ingredientes. Mezcle bien hasta obtener una masa suave y homogénea. Deje reposar la masa durante 1 hora en el frigorífico.

Con ayuda de un rodillo, amásela hasta conseguir una lámina fina (aprox. 3 mm). Use un cortador de 10-12 cm de diámetro para formar círculos. Cepille la mitad de cada círculo de masa con agua y coloque una pepita de Nutella® encima.

Cierre las empanadillas doblándolas en forma de media luna y déjelas en el congelador durante al menos 1 hora.

Caliente una sartén con aceite de oliva y fría las empanadillas durante 15 segundos. A continuación retire el exceso de aceite con papel de cocina. Sirva 3 empanadillas calientes por ración espolvoreando un poco de azúcar glas por encima.