



## BABKA (PAN JALÁ JUDÍO) CON NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Vegetariano | Cena | Comida | Merienda | Todo el año | Banquete

👤👤👤 | 30 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Para: 12 raciones

Porción: 1 *babka*

### INGREDIENTES

- 12 panecillos jalá de 15 cm
- 115 g de azúcar glas
- 260 g de Nutella®

### PREPARACIÓN

Prepare panecillos jalá de unos 15 cm según su receta favorita, déjelos enfriar hasta alcanzar la temperatura ambiente.

Rellene con Nutella® cada panecillo jalá, en dosificaciones de 6, aleatoriamente, en

pequeñas cantidades cada vez.

Con un cuchillo de sierra, corte en ángulo oblicuo cada panecillo por la mitad.

A continuación, disponga las dos mitades de cada panecillo en un plato, perpendiculares entre sí, con las secciones cortadas mirando hacia fuera.

Rellene con Nutella® una manga pastelera con boquilla recta y decore con Nutella® cada una de las mitades de los panecillos.

Vierta el azúcar en un espolvoreador y espolvoree ligeramente sobre cada mitad de panecillo