



BOCADITOS CON NUTELLA®

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

👤👤👤 | 45 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Para: aprox. 60 raciones

Porción: 3 unidades

INGREDIENTES

- 1 huevo entero
- 7,25 g de azúcar
- 15 g de sal
- 222 g de harina de fuerza
- 180 g de harina integral
- 180 ml de leche entera
- 10,8 g de levadura
- 45 g de mantequilla en dados
- Azúcar glas al gusto
- 900 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Tamice las harinas y añada la sal y el azúcar. En una jarra, mezcle la leche con el huevo y la levadura. Después, combine las dos mezclas y bata suavemente mientras añade la mantequilla poco a poco.

Una vez lo tenga mezclado, deje reposar la masa durante 30 minutos. Con un rodillo, extienda la masa hasta lograr una lámina de unos 1,5 mm de espesor aproximadamente.

Deje reposar de nuevo la masa durante unos minutos más antes de cortarla en pequeños "cojincitos" de unos 4 x 4 cm. Cuando termine, deje que suban durante aproximadamente 1 hora.

Hornéelos a unos 175 °C durante 10 minutos aproximadamente (hasta que se doren).

Cuando se hayan enfriado, haga un pequeño agujero en un lado y rellene cada bocadito con 5 g de Nutella® ayudándose de una manga pastelera. Espolvoree con azúcar glas para servir.