



© Ferrero, 2016

KUGEL DE FIDEOS KOSHER CON NUTELLA®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Cena | Comida | Banquete

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Se obtiene: ½ fuente para cocción al vapor, 10 cm de grosor (Para 16 personas)

Ración: 1 cuadrado (113 g)

INGREDIENTES

- 450 g de fideos de huevo Kosher anchos
- 1 barra de mantequilla sin sal, derretida
- 900 g de queso desnatado tipo requesón (2% de grasa)
- 960 ml de crema agria desnatada
- 240 ml de azúcar
- 12 huevos
- 240 ml de manzanas
- 480 ml de Nutella® (28 g por ración, para decorar)

PREPARACIÓN

MÉTODO:

Precalienta el horno a 190°C. Hierve los fideos en agua con sal durante unos 4 minutos. Saca los fideos del agua.

En un bol para mezclar grande, une los fideos a los ingredientes restantes y vierte en una fuente para cocinar al vapor de 10 cm de alto.

Hornea hasta que se forme una crosta y la parte superior esté dorada oscura, unos 30 o 45 minutos. Deja enfriar.

Corta en 16 cuadrados de 113 g. Emplata una parte de 113 g. Decora con 28 g de Nutella® y sirve.