



TACOS PARA DESAYUNO CON NUTELLA Y FRUTAS®

Tortillas y empanadas | Vegetariano | Desayuno | Todo el año

👨🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutos ⌚ | 📖📖📖

Para 10 personas

INGREDIENTES PARA LA MASA

- 75 g de harina para repostería
- 75 g de harina de maíz fina
- 10 g de aceite de oliva virgen extra
- 1,5 g de sal
- 75 g de agua
- 7 g de levadura
- Harina para la superficie de trabajo
- 150 g de Nutella

PARA DECORAR

- 170 g de plátano

- 170 g de fresas
- 70 g de frambuesas
- 90 g de arándanos

PROCEDIMIENTO

Mezcla las harinas y la levadura. En otro bol, emulsiona el agua con el aceite y añade las harinas. Amasa bien y añade la sal. Trabaja la masa hasta que quede homogénea.

Deja reposar la masa durante 30 minutos, tapada con film transparente. Espolvorea la superficie de trabajo con harina, enrolla la masa hasta que quede fina (unos 3 mm). Corta 10 tacos, con un diámetro de 12 cm.

Toma una sartén antiadherente o una plancha. Caliéntala bien y cocina los discos de los tacos por ambos lados (dejándolos blandos o más crujientes, según desees).

Para la versión más blanda, apila los tacos cocinados uno encima de otro en un plato y cúbrelos con un paño húmedo.

Rellena cada taco con 15 g de Nutella, 2 rodajas de plátano, 3 arándanos, 2 frambuesas y 2 rodajas de fresa.