



© Ferrero, 2016

Sorullitos con Nutella®

Pastelería | Vegetarian | Dinner | Lunch | Mid-afternoon | All year round | Banqueting

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutes 🕒 |

Rinde: 24 (8 porciones)

Porción: 3 sorullitos

- 480 ml de agua
- 18 g de sal
- 300 ml de harina de maíz
- 36 g de mantequilla
- 113g Nutella®

Lleve el agua a ebullición.

Agregue sal, harina de maíz y mantequilla.

Revuelva hasta que se forme una bola y se separe del costado de la cacerola.

Pasar a un bol y dejar reposar durante 5 minutos.

Con una cuchara agarrar mezcla y amazar hasta obtener un tronco delgado de unos 6 cm de largo.

Freír hasta que estén doradas.

Servir con 14 g de Nutella® para que sirva de dip.