Maria



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Mini napolitanas de Nutella

15min · 6 raciones · 379 kcal

Ingredientes

- **1** lámina de hojaldre
- Nutella al gusto
- Leche para pincelar (opcional)
- Azúcar (opcional)
- Azúcar glas para decorar (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**4,6 g**
Grasas	**24 g**
Hidratos	**36 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

1. Extiende la lámina de hojaldre.
2. Pon Nutella al gusto en una mitad del hojaldre y luego pliégalo sobre sí mismo.
3. Córtalo como te muestro en el vídeo.
4. Pincela con un poco de leche y espolvorea azúcar por encima.
5. Hornea a 180 °C, con calor arriba y abajo, durante unos 12-15 minutos, o hasta que estén doraditos.
6. Deja templar y decora con azúcar glas.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria

cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve