XEF DE CASA



POSTRES · VEGETARIANO

Pandoro relleno de Nutella

+4h · 10 raciones · 600 kcal

Ingredientes

- Harina 00 W350
- Huevos + yemas
- Azúcar
- Mantequilla
- Levadura fresca
- Miel aromatizada (vainilla + limón + naranja)
- Sal
- Nutella (para el relleno)

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	30 g
Hidratos	71 g
Fibra	2,5 g

Elaboración

1. Preparo la biga y la dejo 8 h en frío.
2. Hago el primer amasado y lo dejo 14 h en nevera.
3. Segundo amasado con mantequilla y miel aromática hasta obtener una masa lisa y elástica.
4. Fermentación final hasta que crezca bien.
5. Molde, horno a 170 °C durante 35–45 min.
6. En frío, inyecto Nutella con jeringa.
7. Azúcar glass y listo.

RECOMENDACIONES

Sin prisas = miga perfecta. Este pandoro se hace con tiempo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa