

Bolitas de nutella sin cocción



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 30

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bolitas-de-nutella-sin-coccion>

Preparación

Usando una olla mediana, derrita la manteca a fuego medio-bajo. Agregue el azúcar, la leche y el cacao en polvo hasta que estén bien incorporados. Continuar agitando y calentar a fuego medio-bajo hasta que el azúcar se disuelva, luego agregue la manteca de maní y la nutella. Calentar y revolver hasta que se derrita y esté todo totalmente combinado. Retire la cacerola del fuego y agregue los copos de maíz. Forme bolas con la preparación (dependiendo del tamaño, la preparación le rendirá mas o menos cookies) sobre una bandeja para hornear forrada con papel manteca. Refrigere por lo menos 30 minutos antes de servir. (Después de 20 minutos, puede utilizar sus manos para formar de nuevo la masa en formas más redondas, si lo desea.) Almacenar a temperatura ambiente en una bolsa con cierre o recipiente hermético.



Ingredientes

- 3 cucharada/s Manteca
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1/4 taza/s Leche
- 1 cucharada/s Cacao
- 1/4 taza/s Manteca de maní
- 3/4 taza/s Nutella
- 2 taza/s Copos de Maíz

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Snacks, Dulces