

# DORAYAKIS NOCILLA

2 huevos  
5 g de levadura en polvo  
15g de azúcar  
200 g de harina  
60 g de miel  
80 ml de agua  
Nocilla



## Elaboración:

Mezclar levadura, azúcar y huevos en la batidora. Incorporar la harina, agua y por último la miel. Batir. Os quedará una masa como véis en la foto siguiente que hay que dejar reposar 30 minutos en la nevera. Cocer en sartén antiadherente a fuego medio.

Si ponéis la masa con una cucharada sopera la forma redonda se forma fácil.