

RECETAS

Mini pancakes con Nutella® y fruta

Fácil

4 Porciones

55 Minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

100g de harina

10g de Azúcar

1 huevo

125ml de leche

15ml de aceite de girasol

2g de polvo para hornear

60g de Nutella® (15g/porción)

Sal al gusto

Para decorar

Fruta fresca y menta



Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO



- 1 Separar la yema de la clara del huevo y colocar la clara en un tazón. Mezclar la yema con el azúcar. Batir la clara hasta que esté rígida con un poco de sal y déjala aparte.



- 2 Tamizar la harina con el polvo para hornear en un tazón, luego combina esta mezcla con la mezcla del azúcar y la yema. En otro tazón, mezclar la leche con el aceite de girasol y luego combina esta mezcla con la masa. Finalmente, mezcla las claras de huevo con la masa. Deja que la masa repose por 15 minutos en el refrigerador.



3

Colocar una cucharada de la masa en un sartén caliente y cocinar a fuego medio para formar un disco de aproximadamente 6-7cm de diámetro. Después de un minuto, voltear el pancake para que se cocine de ambos lados. Una vez que el pancake está dorado, reitarlo de la sartén. Repetí este proceso hasta que la masa se termine. Finalmente, servir dos pancakes calientes con aprox. 7g de Nutella® en cada uno y decorar con fruta fresca como frutillas, arándanos y duraznos. Decora con un poco de menta.

Modernidad, tradición, y dulzura! Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

Los pancakes son un postre común en Norteamérica. Ahora también se encuentran en los desayunos de Italia, especialmente con la forma de pancakes con Nutella® y fruta. Proba esta deliciosa receta ahora.