RECETAS

Pancakes de banana con Nutella®

Medio | 25 Minutos

INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

1 taza (180ml) de harina de trigo integral

1/2 taza (125ml) de avena

1/2 taza (125ml) de harina

1 1/2 (7ml) cucharadita de polvo para hornear

2 huevos

1 taza (250ml) de suero de leche (kumis)

1 taza (250ml) leche baja en grasa

2 cucharadas (30ml) de azúcar morena

1 cucharadita (5ml) extracto de vainilla puro

1/3 (80ml) Nutella®

2 Bananas rebanadas

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

PROCEDIMIENTO

1. En un tazón grande mezcla la harina integral, la avena, la harina y el polvo para hornear. En un tazón más pequeño, mezcla los huevos, el suero de leche, la leche, el azúcar morena y la vainilla hasta que el azúcar se disuelva por completo.
2. Vierte la mezcla de huevo con la mezcla de harina y bate para combinarlas.
3. Calienta un sartén a fuego medio y rocía spray para cocinar. Toma pequeñas cucharadas de masa (aprox. 2 o 3) y colócalas en el sartén hasta que comiencen a aparecer pequeñas burbujas. Voltea el pancake y cocina del otro lado hasta que esté ligeramente dorado.
4. Unta cada pancake con un poco de Nutella®. Coloca rebanadas de banana encima de cada uno y sirve tres o cuatro apilados uno encima de otro. Sirve con un vaso de leche o jugo de fruta.

Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella.

¡Prueba nuestra deliciosa receta de pancakes de banana con Nutella® y disfruta tu mañana aún más!