

RECETAS

Waffles con Nutella® y frutas

Fácil

4 Porciones

15 Minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

2 huevos

45g de azúcar

70g harina

40g de manteca

1/2 sobre de vainillina

Una pizca de sal

60g de Nutella® (15g/porción)



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

PROCEDIMIENTO



1

Separar las yemas de las claras de huevo. Batir las claras hasta que estén a punto nieve y derretir la manteca en una sartén antes de dejarla enfriar. Batir las yemas de huevo y el azúcar en un bowl grande. Cuando ya no queden bultos en la mezcla, agregar la manteca derretida y mezclar con cuidado. Luego añadir las claras de huevo y mezclar con un movimiento circular de abajo hacia arriba. Finalmente, agregar la harina, vainillina y una pizca de sal y mezclar todos los ingredientes juntos.



2

Calentar la waflera y colocar un poco de manteca en ambas partes. Vertir una cucharada de masa en el centro de la waflera. Cocinar por aprox. 5 minutos hasta que el waffle esté dorado.

Decorar cada waffle con 15g de Nutella® y con fruta! Servirlo de inmediato.

Una receta simple con aun mas emoción. Compartí esta receta con el hashtag **#recetanutella**

Los Waffles son también conocidos por su nombre francés "Gaufre", que significa panal de abejas. Sus orígenes se remontan a la Antigua Grecia donde eran cocinados usando placas de hierro fundido. Deja que su historia te inspire mientras cocinas tus Waffles con Nutella® y frutas.