

RECETAS

Pancakes de suero de leche con Nutella[®], arándanos y frutillas

Medio

6 Porciones

1 h 0 Minutos



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

- 1/2 taza de mezcla para pancakes
- 1/4 taza más 2 cucharadas de leche reducida en grasa
- 1 1/2 cucharaditas de aceite
- 1 huevo, batido
- 1 taza de arándanos frescos o congelados
- 6 cucharadas de Nutella[®] (15g/porción)
- 1 taza de frutillas partidas



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

PROCEDIMIENTO

- 1 Calentar una sartén a fuego medio.
- 2 En un bowl mediano combinar la harina para pancakes, leche y aceite. Mide 2 cucharadas del huevo batido y agregarlos al bowl. Guardar el huevo que queda para otro uso. Mezclar hasta que ya no haya bultos en la masa (cuida no mezclar de más). Dejar reposar de 1 a 2 minutos.
- 3 Vertir aproximadamente 3 cucharadas de masa para cada pancake en la sartén engrasada para hacer 6 pancakes. Coloca un poco de arándanos, si lo deseas. Voltea el pancake cuando aparezcan burbujas en la superficie. Cocina por aprox. 1 minuto más o hasta que esté dorado. Mantener los pancakes calientes hasta que estén todos listos para servir.
- 4 Cuando estén listos para servir, untar 1 cucharada de Nutella® en un lado de cada pancake y colocar las frutillas y arándanos encima, si así lo deseas.

**Compartí esta receta con el hashtag
#recetanutella**

¡Son pequeños pero tienen un gran sabor! ¡Proba nuestra receta para pancakes de suero de leche con Nutella®, arándanos y frutillas!