

RECETAS

Pancakes de carnaval con Nutella® y manzanas

Fácil

8 Porciones

30 minutos



INGREDIENTES

PARA 6-8 PORCIONES

4 manzanas

120g harina

3 huevos

2 cucharadas de azúcar

1 vaso de leche

½ sobre de polvo para hornear

40g mantequilla

Aceite para freír

Para adornar

Azúcar glass

90-120g Nutella® (15g/porción)



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO



1 | Cernir la harina en un bowl y agregar los huevos, azúcar, leche, polvo para hornear y mantequilla, que ha sido previamente derretida y enfriada. Mezcla para crear una masa suave y fluida, sin bultos.



2 | Pela las manzanas y remueve el tallo usando una herramienta de extracción para que la manzana permanezca completa. Luego córtalas horizontalmente en rebanadas de aproximadamente medio centímetro de ancho.

**3**

Sumerge las rebanadas de manzana una por una en la masa, luego ponlas en un sartén con aceite muy caliente. Fríelas hasta que estén doradas, luego remuévelas con una cuchara ranurada y ponlas en papel absorbente para remover cualquier exceso de grasa. Finalmente, espolvorea los pancakes con azúcar en polvo y sírvelos calientes, acompañados de una cucharada de Nutella®.

**En el carnaval, cualquier receta merece...
¡Emoción!
Comparte la receta con el hashtag
#recetanutella**