

RECETAS

Pancakes de yogurt y frutos rojos con Nutella®

Fácil

10 minutos



INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

- 1 taza de harina
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de yogurt bajo en grasa
- 1 huevo, ligeramente batido
- 3 cucharadas de mantequilla derretida, dividida
- 1 taza de frutos rojos frescos, divididos
- 1/4 taza de Nutella®



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

PROCEDIMIENTO

- 1 En un tazón mezcla la harina, el azúcar granulada, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal.
- 2 En un tazón separado bate la leche con el yogurt, huevo y dos cucharadas de mantequilla derretida. Vierte los ingredientes secos. Bate hasta combinarlos. Agrega también los arándanos.
- 3 Calienta un sartén a fuego medio y ponle un poco de la mantequilla sobrante. Vierte masa, aprox. 1/4 de taza para cada pancake, en el sartén. Cocina hasta que aparezcan burbujas en la superficie, aprox. 2 minutos. Voltea el pancake hasta que esté dorado. Ponlo a un lado y mantenlo caliente. Repite con la mantequilla y la masa.
- 4 Unta Nutella® uniformemente en todos los pancakes. Sirve con los arándanos que quedan.

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

¡Son irresistibles! ¡Prueba nuestra deliciosa receta de **pancakes de yogurt y frutos rojos con Nutella®**!