

RECETAS

Pancakes de plátano 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 plátanos rebanados



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g 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 plátano encima de cada uno y sirve tres o cuatro apilados uno encima de otro. Sirve con un vaso de leche o jugo de fruta.

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

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