

MINI PANCAKES CON NUTELLA® Y FRUTA

MINI PANCAKES CON NUTELLA® Y FRUTA

INGREDIENTES

Ingredientes para 8 mini-pancakes
2 pancakes por porción

- ✔ 100 g de harina
- ✔ Una pizca de sal
- ✔ 10 g de azúcar
- ✔ 1 huevo
- ✔ 125 ml de leche entera
- ✔ 115 ml de aceite de girasol
- ✔ 2 g de polvo para hornear
- ✔ 60 g de Nutella®
- ✔ Menta para adornar
- ✔ Fruta fresca para adornar

INSTRUCCIONES

Separa la yema de la clara de huevo y ponlas en dos recipientes diferentes. En el primer recipiente bate la clara de huevo a punto de nieve, añade la sal y déjala por un lado. En el segundo recipiente bate la yema de huevo con el azúcar, después agrega la harina y el polvo para hornear.

En otro recipiente mezcla la leche con el aceite y agrégala a la mezcla. Finalmente agrega la clara de huevo y revuelve suavemente. Deja la mezcla en la nevera por 15 minutos. Cuando la mezcla esté lista, vierte una cucharada de la masa en un sartén caliente, formando círculos de 6 a 7 cm aproximadamente y cocine a fuego medio. Después de un minuto dé vuelta al pancake para que se cocine por ambos lados. Cuando el pancake tome un tono dorado, retire del sartén.

Sirva dos pancakes calientes, unte 7 g de Nutella® en cada uno y adorne con fruta fresca (fresas, frutos rojos, duraznos, mango, etc.) y agregue la menta.

NUTELLA® es una marca registrada de Ferrero. Las recetas aquí descritas están destinadas sólo para uso doméstico. La elaboración de dichas recetas no otorga el permiso para usar la marca Nutella®.