

WAFFLES CON NUTELLA® Y FRUTA

WAFFLES CON NUTELLA® Y FRUTA

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 porciones

2 waffles por porción

- ✔ 8 waffles
- ✔ 60 g de Nutella®
- ✔ Menta para adornar
- ✔ Fruta fresca para adornar

INSTRUCCIONES

Pon los waffles a tostar hasta que tomen un color dorado. Untar a cada waffle 15g de Nutella® y decóralos con la fruta y la menta. Sírvelos inmediatamente.

Receta para los waffles

- 2 huevos
- 45 g de azúcar
- 70 g de harina
- 40 g de mantequilla
- 1/2 sobre de vainilla
- 1 pizca de sal

Separa las yemas de las claras de huevo. Bate las claras de huevo a punto de nieve y derrite la mantequilla en un sartén antes de que se enfríe. Bate las yemas de huevo y el azúcar en un tazón grande. Cuando no haya más grumos en la masa, agrega la mantequilla derretida y mezcla suavemente. Después, añade las claras de huevo y mezcla con un movimiento circular de abajo hacia arriba. Finalmente, agrega la harina, la vainilla y la pizca de sal y mezcla todos los ingredientes. Caliente la wafflera y añade un poco de mantequilla en la parte inferior y superior.

Toma un cucharón de la masa y viértela en el centro de la wafflera. Cocínalos durante aprox. 5 minutos hasta que el waffle se haga dorado. Cuando estén listos, colócalos en el plato y decóralos con Nutella® y fruta fresca.

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®.