RECETAS

# Waffles Belgas con frutos rojos y Nutella®

Medio | 30 minutos

## INGREDIENTES

### PARA 4 PORCIONES

2 tazas (500ml) de harina

2 cucharaditas (10ml) de polvo para hornear

1 cucharadita (5ml) de bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita (2ml) de sal

1 2/3 taza (400ml) de leche

1/2 taza (125ml) de yogurt natural bajo en grasa

2 huevos

1/3 taza (75ml) aceite vegetal

1 cucharadita (5ml) de vainilla

**Topping**

1 taza (250ml) fresas cortadas

1/4 taza (60ml) Nutella®

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

# PROCEDIMIENTO

1. En un tazón mezcla la harina, polvo para hornear, bicarbonato y sal. En un tazón separado, mezcla la leche, yogurt, huevos, aceite y vainilla. Júntalos y bate solo hasta que la harina esté húmeda.
2. Calienta una waflera de acuerdo a las instrucciones individuales. Vierte aproximadamente 1 taza de masa en la waflera y cocina de acuerdo a las instrucciones individuales, aproximadamente de 3 a 5 minutos o hasta que estén dorados y crujientes. Repite con la masa sobrante.
3. Decora cada waffle con fresas y una cucharada (15g) de Nutella®.

## Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

¿Qué es mejor que un waffle Belga? ¡Solo un **waffle Belga con frutos rojos y Nutella®**!