

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®**!