

RECETAS

Waffles con Nutella® y frutas

Fácil

4 Porciones

15 minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

2 huevos

45g de azúcar

70g harina

40g de mantequilla

1/2 sobre de vainillina

Una pizca de sal

60g de Nutella® (15g/porción)



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

PROCEDIMIENTO



1

Separa las yemas de las claras de huevo. Bate las claras hasta que estén rígidas y derrite la mantequilla en un sartén antes de dejarla enfriar. Bate las yemas de huevo y el azúcar en un tazón grande. Cuando ya no queden bultos en la mezcla, agrega la mantequilla derretida y mezcla con cuidado. Luego añade las claras de huevo y mezcla con un movimiento circular de abajo hacia arriba. Finalmente, agrega la harina, vainillina y una pizca de sal y mezcla todos los ingredientes juntos.



2

Calienta la waflera y coloca un poco de mantequilla a ambas partes. Toma un cucharón con masa y viértelo en el centro de la waflera. Cocina por aprox. 5 minutos hasta que el waffle esté dorado.

Decora cada waffle con 15g de Nutella® y decora con fruta y hojas de menta como prefieras. Sirve de inmediato.

Una receta como esta significa mucha emoción. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

Los Waffles son también conocidos por su nombre francés "Gaufre", que significa panal de abejas. Sus orígenes se remontan a la Antigua Grecia donde eran cocinados usando placas de hierro fundido. Deja que su historia te inspire mientras cocinas tus **Waffles con Nutella® y frutas**.