

RECETAS

Pancakes de suero de leche con Nutella[®], arándanos y fresas

Medio

6 Porciones

1 h 0 minutos



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

- 1/2 taza de mezcla para pancakes
- 1/4 taza más 2 cucharadas de leche reducida en
grasa
- 1 1/2 cucharaditas de aceite
- 1 huevo, batido
- 1 taza de arándanos frescos o congelados
- 6 cucharadas de Nutella[®] (15g/porción)
- 1 taza de fresas partidas



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

PROCEDIMIENTO

- 1 Calienta un sartén a fuego medio.
- 2 En un tazón mediano combina la harina para pancakes, leche y aceite. Mide 2 cucharadas del huevo batido y añádelo a un tazón. Guarda el huevo que queda para otro uso. Mezcla hasta que ya no haya bultos en la masa (cuida no mezclar de más). Deja reposar de 1 a 2 minutos.
- 3 Vierte aproximadamente 3 cucharadas de masa para cada pancake en el sartén engrasado para hacer 6 pancakes. Coloca un poco de arándanos, si lo deseas. Voltea el pancake cuando aparezcan burbujas en la superficie. Cocina por aprox. 1 minuto más o hasta que esté dorado. Mantén los pancakes calientes hasta que estén todos listos para servir.
- 4 Cuando estén listos para servir, unta 1 cucharada de Nutella® en un lado de cada pancake y coloca las fresas y arándanos encima, si así lo deseas.

**Comparte la receta con el hashtag
#recetanutella**

¡Son pequeños pero tienen un gran sabor! ¡Prueba nuestra receta para **pancakes de suero de leche con Nutella®**, **arándanos y fresas!**