RECETA

Minitortitas con Nutella® y fruta

Fácil | 4 Porciones | 55 min

INGREDIENTES

PARA 4 RACIONES

100 g de harina común

10 g de azúcar

1 huevo

125 ml de leche

15 ml de aceite de girasol

2 g de levadura en polvo

60 g de Nutella® (15 g/ración)

Sal al gusto

Para decorar

Fruta fresca y hierbabuena

En esta deliciosa receta, 15 g de Nutella® por persona son suficientes para disfrutar de todo su sabor.

ELABORACIÓN

1 Separa la yema de la clara, pon la clara en un bol y resérvala. Mezcla la yema con el azúcar. Bate la clara a punto de nieve con una pizca de sal y resérvala.

2 Tamiza la harina con la levadura en polvo en un bol y combina esta mezcla con la otra, de yema y azúcar. En otro bol, mezcla la leche con el aceite de girasol y, después, combina esta mezcla con la masa. Finalmente, incorpora con cuidado las claras de huevo a la masa. Deja reposar la masa durante 15 minutos en la nevera.

3

Vierte una cucharada sopera de masa en una sartén antiadherente caliente y deja cocer a fuego medio hasta que forme un disco de unos 6-7 cm de diámetro. Después de un minuto, dale la vuelta a la tortita para que se haga por ambas caras. Cuando las tortitas estén ligeramente doradas, retíralas de la sartén. Repite el proceso hasta terminar toda la masa. Finalmente, sirve 2 tortitas calientes apiladas, con unos 7 g de Nutella® cada una y decoradas con frutas del bosque y melocotón frescos. Termina con una ramita de hierbabuena.

Modernidad, tradición... ¡Y mucha dulzura! Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

Este es un postre habitual en Norte América, donde también se conocen con el nombre de *jotcakes* o *griddlecakes*. Ahora se incluyen en los *brunch* y desayunos más innovadores de Italia, en especial en forma de **minitortitas con Nutella® y fruta**. Prueba esta deliciosa receta ahora.