

RECETA

Gofres de Navidad Nutella®

Fácil

30 min



INGREDIENTES

PARA 9 RACIONES

15 g de Nutella® por gofre

500 g de harina

300 g de azúcar

100 g de mantequilla fundida

4 huevos

Una pizca de sal

500 ml de leche

1 sobre de levadura en polvo

1 cucharada de matcha en polvo

Frutos rojos para la decoración (frambuesas y arándanos)



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

ELABORACIÓN



1

Añade la harina, el azúcar, la levadura y los huevos, y mezcla bien.

Incorpora la mitad de la leche, remueve y a continuación añade la otra mitad sin dejar de mezclar.

Añade la mantequilla fundida y una pizca de sal, y mezcla de nuevo.

A continuación, separa la masa en dos boles.



2

Añade matcha en polvo en el segundo bol y mezcla.

Deja reposar durante 30 min.



3

Pon en marcha la gofrera y prepara los gofres.

Corta cada gofre por la mitad y, en un plato, pon una mitad de gofre sin nada, una mitad con matcha, y de nuevo otra mitad sin nada.

**4**

Con la ayuda de una manga pastelera, decora los gofres con Nutella® (15 g) siguiendo la forma de una guirnalda y, por último, decora con los frutos rojos a modo de bolas del árbol de Navidad.

Presentación final