

RECETA

Gofre belga con frutas del bosque y Nutella®

Medio

30 min



INGREDIENTES

PARA 4 RACIONES

- 2 tazas (500 ml) de harina común
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura en polvo
- 1 cucharadita (5 ml) de bicarbonato sódico
- 1/2 cucharadita (2 ml) de sal
- 1 y 2/3 tazas (400 ml) de leche
- 1/2 taza (125 ml) de yogur natural 2 % de materia grasa
- 2 huevos
- 1/3 taza (75 ml) de aceite vegetal
- 1 cucharadita (5 ml) de vainilla

Aderezo

- 1 taza (250 ml) de fresas laminadas
- 1/4 taza (60 ml) de Nutella®



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

ELABORACIÓN

- 1 En un bol, bate la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato y la sal. En otro bol, bate la leche, el yogur, los huevos, el aceite y la vainilla. Viértelo en la mezcla de harina y remueve hasta que esté humedecida.
- 2 Calienta la plancha de gofres según las instrucciones del fabricante. Vierte 1 taza (250 ml) de masa en la plancha y cuece los gofres según las instrucciones del fabricante, unos 3-5 minutos o hasta que estén dorados y crujientes. Repite la operación con el resto de masa.
- 3 Decora cada gofre con fresas y 1 cucharada sopera (15 ml) de Nutella®.

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

¿Hay algo mejor que un sabroso gofre belga? Sí, un gofre **belga con frutas del bosque y Nutella®**, ¡por supuesto! ¡Prueba la receta ahora!