

RECETA

Tortitas de yogur y frutas del bosque con Nutella®

Fácil

10 min



INGREDIENTES

PARA 8 RACIONES

- 1 taza de harina común
- 2 cucharadas soperas de azúcar granulado
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1/4 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de yogur natural bajo en grasa
- 1 huevo, ligeramente batido
- 3 cucharadas soperas de mantequilla fundida
- 1 taza de arándanos
- 1/4 de taza 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, el azúcar granulado, la levadura en polvo, el bicarbonato y la sal.
- 2 En otro bol o en un vaso medidor para líquidos, bate la leche con el yogur, el huevo y 2 cucharadas soperas de mantequilla fundida. Vierte la mezcla sobre los ingredientes secos. Bate y para unir todos los ingredientes. Añade 1/2 taza de arándanos.
- 3 Calienta una sartén pequeña a fuego medio. Úntala con un poco de la mantequilla restante. Vierte la masa, aproximadamente 1/4 de taza para cada tortita, en la sartén. Cocínalas hasta que se formen burbujas en la superficie, unos 2 minutos. Dales la vuelta y cocínalas por la otra cara hasta que estén doradas. Reserva las tortitas calientes. Repite la operación con el resto de mantequilla y de masa.
- 4 Unta las tortitas con Nutella® de manera uniforme. Sírvelas acompañadas del resto de arándanos frescos.

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

¡Una receta nunca fue tan tentadora! ¡Prueba nuestra deliciosa y fresca receta de tortitas **de yogur y frutas del bosque con Nutella®!**