

RECETA

Tortitas de Nutella[®] y plátano

Medio

25 min



INGREDIENTES

PARA 6 RACIONES

- 1 taza (180 ml) de harina integral de trigo
- 1/2 taza (125 ml) de copos de avena de cocción rápida
- 1/2 taza (125 ml) de harina común
- 1 y 1/2 cucharadita (7 ml) de levadura en polvo
- 2 huevos
- 1 taza (250 ml) de suero de mantequilla
- 1 taza (250 ml) de leche baja en grasa (2 % o menos de materia grasa)
- 2 cucharadas soperas (30 ml) de azúcar moreno
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla puro
- 1/3 taza (80 ml) de Nutella[®]
- 2 plátanos cortados a rodajas



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

ELABORACIÓN

- 1** | En un bol grande, bate la harina integral de trigo, la avena, la harina común y la levadura en polvo. En un bol más pequeño, bate los huevos, el suero de mantequilla, la leche, el azúcar moreno y la vainilla hasta que el azúcar se disuelva.
- 2** | Vierte la mezcla líquida sobre la mezcla seca y remueve lo justo para que se mezclen.
- 3** | Calienta una plancha o una sartén antiadherente rociada con aerosol de cocina a fuego medio. Con la ayuda de una cuchara, vierte pequeñas porciones de masa (unas 2 o 3 cucharadas soperas) en la sartén y cocínalas hasta que se formen pequeñas burbujas en los bordes de la tortita y la superficie esté ligeramente seca. Dales la vuelta para que se cocinen por la otra cara hasta que estén doradas.
- 4** | Unta cada tortita con un poco de Nutella®. Distribuye unas rodajas de plátano sobre cada tortita y después haz pilas de 3 o 4 tortitas, una encima de la otra. Sírvelas acompañadas de un vaso de leche o un zumo de fruta 100 % natural.

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

¡Prueba nuestra receta de deliciosas tortitas de Nutella® y plátano para disfrutar mucho más de tu mañana!