

RECETA

Gofres con Nutella® y fruta

Fácil

4 Porciones

15 min



INGREDIENTES

PARA 4 RACIONES

2 huevos

45 g de azúcar

70 g de harina común

40 g de mantequilla

1/2 sobrecito de vainillina

Una pizca de sal

60 g de Nutella® (15 g/ración)



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

ELABORACIÓN



1

Separa las yemas de las claras de los huevos. Bate las claras a punto de nieve, funde la mantequilla en una cacerola y deja que se enfríe. Bate las yemas de los huevos con el azúcar en un bol grande. Cuando la mezcla no tenga grumos, añade la mantequilla fundida y únelo todo con cuidado. Después incorpora las claras de huevo y mezcla todo con movimientos circulares de abajo a arriba. Finalmente, añade la harina, la vainillina y una pizca de sal. Mezcla todos los ingredientes.



2

Calienta la plancha de gofres untada con un poco de mantequilla en la parte superior e inferior. Toma un cucharón de masa y viértela en el centro de la plancha de gofres. Cuece los gofres durante unos 5 minutos hasta que estén dorados.

Decora cada gofre con 15 g de Nutella[®], fruta y hojas de hierbabuena al gusto. Sírvelos inmediatamente.

Una receta fácil y llena de emoción. Comparte la receta con el hashtag **#recetanutella**

Los gofres son un tipo de dulces conocidos en los países anglosajones como *waffles* y en Francia como *gaufre*, que significa "panal". De ahí su forma característica. Su origen se remonta a la época en que se preparaban con planchas de hierro colado. ¡Inspírate en la historia antigua cuando prepares nuestra receta de **gofres con Nutella® y fruta!**