

RECETA

Minitortitas de mantequilla con arándanos, Nutella[®] y fresas

Medio

6 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 6 RACIONES

1/2 taza de preparado para tortitas

1/4 taza más 2 cucharadas soperas de leche baja en grasa

1 y 1/2 cucharaditas de aceite

1 huevo batido

1 taza de arándanos frescos o congelados (descongelados y escurridos)

6 cucharadas soperas de Nutella[®] (15 g/ración)

1 taza de fresas troceadas



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

ELABORACIÓN

- 1 Calienta una sartén pequeña a fuego medio-bajo o una plancha eléctrica a 190 °C.
- 2 En un bol mediano, mezcla el preparado para tortitas con la leche y el aceite. Toma 2 cucharadas soperas del huevo batido y añádelas al bol. Descarta el huevo restante o resérvalo para aprovecharlo en otra receta. Remueve hasta deshacer los grumos más grandes (no remuevas en exceso). Deja reposar durante 1 o 2 minutos para que espese.
- 3 Vierte unas 3 cucharadas soperas de masa para cada tortita en la sartén o la plancha ligeramente engrasadas, hasta preparar 6 tortitas. Échales unos arándanos si te gustan. Dale la vuelta a las tortita cuando se formen burbujas en la parte superior y estén dorada por la parte inferior. Cocina durante 1 minuto más o hasta que las tortitas estén doradas. Conserva las tortitas calientes hasta el momento de servir las
- 4 Antes de servir, unta con 1 cucharada sopera de Nutella® una cara de cada tortita y coloca encima las fresas troceadas y unos arándanos más, si te gustan.

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

¡Pequeño tamaño, gran sabor! ¡Prueba nuestra receta de **tortitas de minitortitas de mantequilla con arándanos, Nutella® y fresas!**