

RECETA

# Tortitas con fresas y queso mascarpone

Fácil

25 min



## INGREDIENTES

2 tazas de harina de trigo

2 huevos

1 y 1/2 tazas de leche

3 cucharaditas de levadura

3 cucharadas de azúcar

Una pizca de sal

Fresas (la cantidad que se quiera)

Queso mascarpone (1 cucharada por pancake)

Nutella® (15 g por porción)



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

## ELABORACIÓN

- 1** Bate los huevos, añádeles la leche y mezcla con una batidora de cocina. A continuación agrega la harina tamizada, la levadura, el azúcar y la sal. Mezcla con un batidor hasta obtener una masa homogénea.
- 2** Echa un poco de masa en una sartén bien seca y antiadherente y fríe por ambos lados hasta que estén doradas.
- 3** Extiende un poco de Nutella® en la primera tortita; coloca otra encima y añádele un poco de queso; repite alternativamente. Ve disponiendo las tortitas una encima de la otra. Decora la parte superior con hojas de menta y las fresas cortadas en cuartos.