

RECETA

Gofre belga con frutas del bosque y Nutella

®

Medio

30 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

- 2 tazas (500 ml) de harina común
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura en polvo
- 1 cucharadita (5 ml) de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita (2 ml) de sal
- 1 y 2/3 tazas (400 ml) de leche
- 1/2 taza (125 ml) de yogur natural al 2 %
- 2 huevos
- 1/3 taza (75 ml) de aceite vegetal
- 1 cucharadita (5 ml) de vainilla

Cobertura

- 1 taza (250 ml) de fresas en rodajas
- 1/4 de taza (60 ml) 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. En un bol aparte, bate la leche, el yogur, los huevos, el aceite y la vainilla. Remuévelo con la mezcla de harina hasta que se humedezca.
- 2 | Calienta una plancha de gofres según las instrucciones del fabricante. Vierte una taza (250 ml) de masa en la plancha de gofres y cocina los gofres siguiendo las instrucciones del fabricante, de 3-5 minutos o hasta que estén dorados y crujientes. Repite la operación con el resto de masa.
- 3 | Adorna cada gofre con fresas y una cucharada (15 ml) de Nutella®.

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

¿Hay algo mejor que un delicioso gofre belga? Solo un **gofre belga con frutas del bosque y Nutella®** ¡por supuesto! ¡Pruébalo ahora!