

RECETA

Gofres con Nutella® y fruta

Fácil

4 Porciones

15 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

2 huevos

45 g de azúcar

70 g de harina común

40 g de mantequilla

1/2 bolsa de vainillina

una pizca de sal

60 g de Nutella® (15 g/porción)



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 y funde la mantequilla en una sartén antes de que se enfríe. Bate las yemas y el azúcar en un bol grande. Cuando ya no queden grumos en la mezcla, añade la mantequilla fundida y mezcla con cuidado. Luego añade las claras y mézclalas con un movimiento circular de abajo hacia arriba. Finalmente, añade la harina, la vainillina y una pizca de sal y mezcla todos los ingredientes.



2

Calienta la plancha de gofres y añade un poquito de mantequilla en la parte superior e inferior. Coge un cucharón de masa y viértela en el centro de la plancha de gofres. Cuece unos 5 minutos hasta que el gofre esté dorado.

Adorna cada gofre con 15 g de Nutella® y decora con hojas de fruta y menta según prefieras. Sirve en seguida.

Una receta fácil pero con mucha emoción. Comparte la receta con el hashtag **#recetadenutella**

Los gofres son dulces y también conocidos por su nombre en francés "gaufre", que significa panal. De ahí viene su forma tan reconocible. Sus antiguos orígenes se remontan a cuando se hacían con placas de hierro fundido.

¡Deja que la historia te inspire cuando pruebes nuestra receta de **gofres con Nutella® y fruta!**