

RECETA

Mini tortitas de mantequilla y arándanos con Nutella® y fresas

Medio

6 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

- 1/2 taza de preparado para tortitas
- 1/4 de taza más 2 cucharadas de leche desnatada
- 1 y 1/2 cucharaditas de aceite
- 1 huevo batido
- 1 taza de arándanos frescos o congelados (descongelados, escurridos)
- 6 cucharadas de Nutella® (15 g/porción)
- 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 la sartén a fuego medio-bajo o la plancha eléctrica a 190 °C.
- 2 En un bol mediano, mezcla el preparado para tortitas, la leche y el aceite. Mide dos cucharadas de huevo batido y añádelo al bol. Descarta el huevo batido restante o resérvalo para su uso posterior. Remueve solo hasta que desaparezcan los grumos más grandes (no batas ni mezcles demasiado). Deja reposar de 1 a 2 minutos para que se espese.
- 3 Vierte aproximadamente tres cucharadas de masa por cada tortita en una sartén o plancha ligeramente engrasada para hacer seis tortitas. Échales unos arándanos si te gustan. Gira cuando las tortitas hacen burbujas en la parte superior y la parte inferior está bien dorada. Cocina un minuto más o hasta que las tortitas estén doradas. Mantén las tortitas calientes hasta que estén listas para servir.
- 4 Cuando estén listas para servir, unta una cucharada de Nutella® por un lado de cada tortita y cubre con más fresas picadas y arándanos, si lo deseas.

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

¡Son mini pero con un gran sabor! ¡Prueba nuestra receta de mini **tortitas de mantequilla y arándanos con Nutella® y fresas!**