

# Waffles en forma de árbol de Navidad con Nutella®

Medium

8 Portions

15 min



## INGREDIENTES:

6 cucharadas (90 ml) de mantequilla sin sal

4 cucharaditas (20 ml) de azúcar mascabado

1 cucharadita (5 ml) de sal

1  $\frac{1}{4}$  tazas (310 ml) de leche fría

2 huevos grandes, fríos

1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla

1 taza (250 ml) de harina de trigo

1 taza (250 ml) de harina de trigo integral

1  $\frac{1}{4}$  cucharaditas (6.25 ml) de levadura seca instantánea (no de rápido crecimiento)

$\frac{1}{4}$  cucharadita (1.25 ml) de bicarbonato de sodio

Bayas, opcional

8 cucharadas (120 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por porción

## INGREDIENTES:



1

Derretir la mantequilla en una cacerola a fuego medio-alto, revolviendo y raspando con una espátula resistente al calor mientras burbujea y cocinar hasta que la mantequilla quede dorada



2

Retirar del fuego e incorporar de inmediato el azúcar, la sal y la leche, seguido por los huevos.

Agregar la harina tamizada hasta que quede sin grumos.

Finalmente, agregar la levadura y el bicarbonato de sodio y revolver para mezclar.

Puede cocinar los waffles en este momento o colocar la masa en el refrigerador para que repose y adquiera sabor durante toda la noche.

3

Ajustar la waflera a temperatura media y precalentar hasta que la luz indicadora indique que esté lista; si está usando hierro fundido, aplicar aceite de alazor, aceite vegetal o aceite de canola, ligeramente con una brocha.

Agregar 1 ½ tazas (375 ml) de masa (dependiendo del tamaño de su waflera), y cocinar hasta que quede dorado, 5 a 7 minutos dependiendo de la profundidad y temperatura de su waflera.

Los waffles cocidos se pueden mantener en una rejilla dentro de un horno caliente, mientras se preparan los demás waffles. Cortar cada waffle en triángulos y colocar en capas en la forma de un árbol. Decorar con bayas y untar con una porción de NUTELLA®. Adornar con bayas frescas y servir con un vaso de leche.

**Y aquí vamos**