

Waffles de árbol de Navidad con Nutella® untable de avellana

Media

15 min



INGREDIENTES

PARA 8 WAFFLES

- 6 cucharaditas mantequilla sin sal
- 4 cucharadas azúcar morena
- 1 cucharada sal
- 1 1/4 tazas leche fría
- 2 huevos grandes, fríos
- 1 cucharada extracto de vainilla
- 1 taza harina para todo propósito
- 1 taza harina de trigo integral
- 1 1/4 cucharada de levadura instantánea (no de rápido crecimiento)
- 1/4 bicarbonato
- Moras, opcionales
- 8 cucharaditas de Nutella® untable de avellana, 1 cucharadita por porción

PREPARACIÓN



1 | Derrite la mantequilla en una cacerola a fuego medio, revolviendo y raspando el fondo con una espátula resistente al calor mientras burbujea, y cocina hasta que la mantequilla sea marrón dorado.



2 | Remueve del fuego e inmediatamente agrega el azúcar, la sal y la leche seguido por los huevos. Tamiza la harina. Finalmente añade la levadura y el bicarbonato y revuelve para combinar. Puedes cocinar los waffles en este punto o dejar la mezcla en el refrigerador a descansar para que desarrolle sabor por la noche.



3 | En la mañana, ajusta la plancha para waffles a un nivel medio y precalienta hasta que el indicador esté listo. Si estás usando una plancha de hierro, ligeramente barnice con aceite de cártamo, vegetal o canola. Añade 1 1/2 tazas de mezcla (dependiendo del tamaño de tu plancha para waffles) y cocina hasta que estén marrón dorados, 5-7 minutos dependiendo de la profundidad y calor de tu plancha para waffles.



4

Los waffles cocinados pueden ir sostenidos en una rejilla en un horno tibio mientras los demás lotes están cocinados.

Corta cada waffle en triángulos y ponlos en capas para cortar la forma de un árbol. Decora con moras y unta Nutella® untable de avellana, adorna con moras frescas y sirve con un vaso de leche.

¿Orgullosa de tu proceso horneando? ¡Nosotros también!

Comparte una foto (y la receta) con el hashtag #recetanutella en redes sociales. Nos encantará ver la web mundial convirtiéndose un poco más dulce <3