

RECIPES

Hotcakes con manzana

Fácil

30 min



INGREDIENTES

2 tazas de harina de trigo

2 huevos

1 ½ tazas de leche

3 cucharaditas de polvo para hornear

3 cucharadas de azúcar

Pizca de sal

4 manzanas

Nutella® (15 g por porción)



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

PREPARACIÓN

- 1** Batir los huevos, agregar leche y mezclar con un batidor de cocina. Agregar harina de trigo, polvo para hornear, azúcar, y sal. Mezclar todo hasta formar una masa suave y uniforme.
- 2** Calentar un sartén antiadherente a fuego medio. Colocar una cucharada de la masa en el sartén caliente formando un disco y cocinar a fuego medio. Hasta que comience a aparecer pequeñas burbujas, voltear el hotcake para que se cocine por ambos lados y dejarlos con un color ligeramente dorados.
- 3** Lavar las manzanas y quitar el corazón y las semillas sin quitar la cascara de la manzana. Cortar en cubos con cascara y colocarlos en un sartén caliente con un poco de mantequilla. Dorar las manzanas durante 5 minutos hasta adquirir un color dorado.
- 4** Untar Nutella® (15 gr por porción) en cada uno de los hotcakes. Colocar un hotcake encima del otro y decorar con los cubos de manzanas dorados encima de la torre.

¡Recuerda compartirlo!

Postea la foto de tu creación con los hashtags #worldnutelladay y #nutellarecipe y disfruta esta deliciosa receta con tus seres queridos.