

RECIPES

# Hotcakes con fruta y nata

Fácil

20 min



## INGREDIENTES

2 tazas de harina de trigo integral

2 huevos

1 ½ tazas de leche

3 cucharaditas de polvo de hornear

3 cucharadas de azúcar

Pizca de sal

Fresas y arándanos (15g por porción de cada uno)

1 taza de 36% crema de nata

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 integral, polvo de hornear, azúcar y sal. Mezclar con batidor hasta formar una masa homogénea.
- 2** En un sartén antiadherente caliente, verter con un cucharón la masa y cocinarlos hasta que comiencen a aparecer pequeñas burbujas; el hotcake debe de tener un diámetro de 10 cm para que se pueda doblar a la mitad. Voltear el hotcake y cocinar el otro lado hasta que este ligeramente dorado.
- 3** Batir la nata hasta que este rígida. Para este proceso es necesario que la crema este fría.
- 4** Colocar aproximadamente una cucharada de crema batida en cada hotcake y cubrir con fresas y arándanos solo en una mitad. Doblar el hotcake a la mitad. Decorar con una manga de confitería con Nutella® en la parte superior.

## ¡Recuerda compartirlo!

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