

RECIPe

# Hotcakes con fresas y queso mascarpone

Fácil

25 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
- Queso Mascarpone (1 cucharadita por hotcake)
- 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 al sartén. Cocinar ambos lados hasta tener un color ligeramente dorado.
- 3** Untar Nutella® en el primer hotcake, queso mascarpone en el segundo y Nutella® en el siguiente, alternando. Colocar uno sobre el otro. Decorar con fresas cortadas en cuatro partes y una hoja de menta encima.

## ¡Recuerda compartirlo!

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