

RECETA

Blinis con Nutella®

Media

40 min



1 cucharadita de levadura seca.

1½ tazas de harina.

1 cucharadita de levadura seca.

½ taza de agua tibia.

1 taza de leche.

1 cucharadita de sal

6 cucharadas de mantequilla derretida.

3 huevos (separados)

Uvas y moras para decorar.

NUTELLA®



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO



1

Disuelve la levadura en el agua tibio y deja reposar por 10 minutos.



2

Separa las yemas y las claras. En un recipiente agrega las 3 yemas de huevo, la leche, la harina y la mantequilla derretida e integra hasta crear una mezcla homogénea. Vierte la levadura a la mezcla y deja reposar 1 hora a temperatura ambiente.



3

Mientras reposa la base, mezcla las claras de huevo hasta levantarlas a punto de turrón. Agrega las claras a nuestra mezcla base e incorporamos de forma envolvente.

**4**

Vertimos una pequeña porción de la masa en un comal caliente y dejamos cocinar hasta que doren. Repite la operación hasta acabar la masa. Para servir, unta 15 gr. de NUTELLA® y agrega un poco de uvas y moras para acompañar.