

RECIPe

Gofre belga con frutas del bosque y Nutella®

®

Medium

30 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

2 tazas (500 ml) de harina común

2 cucharaditas (10 ml) de levadura en polvo

1 cucharadita (5 ml) de bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita (2 ml) de sal

1 y 2/3 tazas (400 ml) de leche

1/2 taza (125 ml) de yogur natural al 2 %

2 huevos

1/3 taza (75 ml) de aceite vegetal

1 cucharadita (5 ml) de vainilla

Cobertura

1 taza (250 ml) de fresas en rodajas

1/4 de taza (60 ml) de Nutella®



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella®
por persona son
suficientes para disfrutar
de todo su sabor.

ELABORACIÓN

- 1** | En un bol, bate la harina, el azúcar granulado, la levadura en polvo, el bicarbonato y la sal. En un bol aparte, bate la leche, el yogur, los huevos, el aceite y la vainilla. Remuévelo con la mezcla de harina hasta que se humedezca.
- 2** | Calienta una plancha de gofres según las instrucciones del fabricante. Vierte una taza (250 ml) de masa en la plancha de gofres y cocina los gofres siguiendo las instrucciones del fabricante, de 3-5 minutos o hasta que estén dorados y crujientes. Repite la operación con el resto de masa.
- 3** | Adorna cada gofre con fresas y una cucharada (15 ml) de Nutella®.

**Comparte la receta con el hashtag
#recetadenutella**

¿Hay algo mejor que un delicioso gofre belga? Solo un **gofre belga con frutas del bosque y Nutella®** ¡por supuesto! ¡Pruébalo ahora!