

RECIPe

Tortitas de Nutella® y plátano

Medium

25 min



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

- 1 taza (180ml) de harina de trigo integral
- 1/2 taza (125ml) de copos de avena de cocción rápida
- 1/2 taza (125ml) de harina común
- 1 y 1/2 cucharadita (7ml) de levadura en polvo
- 2 huevos
- 1 taza (250ml) de suero de mantequilla
- 1 taza (250ml) de leche desnatada (2 % o menos de grasa de leche)
- 2 cucharadas (30ml) de azúcar moreno
- 1 cucharadita (5ml) de extracto puro de vainilla
- 1/3 de taza (80ml) de Nutella®
- 2 plátanos, en rodajas



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

ELABORACIÓN

- 1** | En un gran bol bate la harina de trigo integral, la avena, la harina común y la levadura en polvo. En un bol más pequeño, bate los huevos, el suero de mantequilla, la leche, el azúcar moreno y la vainilla hasta que se disuelva el azúcar.
- 2** | Vierte la mezcla líquida sobre la mezcla seca y remueve lo justo para que se mezclen.
- 3** | Calienta una plancha o sartén antiadherente rociada con spray de cocina a fuego medio. Con una cuchara, coloca pequeñas porciones de masa (aprox. 2 a 3 cucharadas) en la sartén y cocina hasta que aparezcan pequeñas burbujas en el borde de la tortita y la superficie parezca ligeramente seca. Dale la vuelta y cocina el otro lado hasta que esté ligeramente dorado.
- 4** | Unta cada tortita con un poco de Nutella®. Pon unas cuantas rodajas de plátano en cada tortita y luego coloca tres o cuatro rodajas una encima de otra. Sirve con un vaso de leche o un zumo 100 % de frutas.

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

Prueba nuestra deliciosa receta de **tortitas de Nutella® y plátano**...y ¡disfruta más de tus mañanas!