



MINIGOFRES CON NUTELLA® Y FRUTA

Tortitas, gofres y creps | Vegetariano | Desayuno | Media mañana / Brunch | Merienda | Todo el año

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Ingredientes para 10 raciones

2 minigofres por ración

INGREDIENTES

- 4 gofres
- 150 g de Nutella®
- Menta para decorar
- Fruta fresca para decorar

RECETA PARA LOS GOFRES

- 4 huevos medianos
- 90 g de azúcar
- 140 g de harina

- 80 g de mantequilla
- 1 sobre de vainillina
- Una pizca de sal

ELABORACIÓN

Cocine los gofres hasta que estén dorados. Une cada minigofre de NUTELLA® y decore con fruta y hojas de menta.

Sirva inmediatamente.

ELABORACIÓN

Separe las yemas de las claras. Bata las claras a punto de nieve y derrita la mantequilla en una sartén antes de dejar que se enfríen.

Bata las yemas y el azúcar en un bol grande.

Cuando la masa ya no tenga grumos, añada la mantequilla derretida y mezcle con cuidado.

A continuación añada las claras.

Por último, añada la harina y una pizca de sal, y mezcle todos los ingredientes.

Caliente la gofrera y añada una nuez de mantequilla a ambos lados de la gofrera. Coja un cucharón de masa y viértalo en el centro de la gofrera.

Cocine durante aprox. 5 minutos hasta que el gofre esté dorado.

Una vez listos, emplátelos y decórelos con NUTELLA® y fruta fresca.