MINITORTITAS CON NUTELLA® Y FRUTA

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

| 40 minutos |

Ingredientes para 20 minitortitas

2 tortitas por ración

INGREDIENTES

- 200 g de harina
- ½ cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 2 huevos medianos
- 250 ml de leche entera
- 3 cucharadas de aceite de semilla
- 1 cucharada de levadura
- 150 g de NUTELLA®
- Menta para decorar
- Fruta fresca para decorar

ELABORACIÓN

Separe las claras de las yemas en dos boles diferentes. Bata las yemas con el azúcar. Bata las claras a punto de nieve con una pizca de sal y reserve.

Mezcle la harina y la levadura en un bol y, a continuación, añada la yema y el azúcar.

En otro bol, mezcle la leche con el aceite y añádalo a la mezcla de harina. Por último, añada las claras y mezcle suavemente.

Deje reposar en el frigorífico durante 15 minutos.

Cuando la mezcla esté lista, ponga una cucharada de la pasta en una pequeña sartén antiadherente previamente calentada, formando discos de aproximadamente 6/7 cm, y cocine a fuego medio. Transcurrido un minuto aproximadamente, gire la tortita para que se haga por ambos lados.

Cuando la tortita adquiera un tono dorado, retírela de la sartén.

Sirva dos tortitas, una encima de la otra, untándolas previamente con unos 7 g de Nutella y decórelas con fruta fresca (fresas, frutos rojos, melocotones, mango, etc.) y menta.

NUTELLA® es una marca registrada de Ferrero S.p.A. El uso de NUTELLA® en la elaboración de otros productos no supone la concesión automática de ningún derecho de uso sobre la marca NUTELLA®. No obstante, la sociedad Ferrero S.p.A. autoriza dicho uso dentro de los límites y condiciones que se estipulan en el documento publicado en esta web