



DORAYAKI (TORTITAS JAPONESAS) CON NUTELLA®

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

👤👤👤 | 50 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Para: 12 raciones

Porción: 1 *dorayaki*

INGREDIENTES

- 260 g de harina blanca
- 200 g de azúcar
- 5 g de bicarbonato
- 6 huevos grandes
- 3 ½ cucharadas de aceite de colza
- 180 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Bata los huevos con el azúcar. Disuelva el bicarbonato en agua y reserve. Bata los huevos con el azúcar y reserve.

Añada lentamente el bicarbonato a la mezcla de los huevos y mezcle bien. Añada harina lentamente a la mezcla mojada y amase hasta lograr una masa suave.

Con la masa haga bolitas de unos 2,5 cm y luego aplánelas para lograr la forma de las tortitas.

Cocine entre un minuto y un minuto y medio por cada lado. Rellene con unos 15 g de Nutella®. Como opción, adorne con fresas.