



© Ferrero, 2017

Dorayaki (pancake Japonés) con Nutella®

Tortitas, gofres y creps | Vegetarian | Breakfast | Lunch | Mid-morning | All year round
| Banqueting

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 |

PARA: 15 PORCIONES.

260 g de harina blanca
200 g de azúcar
5 g de polvo para hornear
6 huevos grandes
3 ⅓ cucharadas. Aceite de canola
180 g Nutella®

Batir los huevos y el azúcar. Disuelva el bicarbonato de sodio en agua y reserve. Agrega la mezcla de bicarbonato de sodio a la mezcla de huevo y mezcla bien. Agregue lentamente la harina a la mezcla húmeda y amase hasta obtener una masa suave. Formar bolas de 2,5 cm y aplanarlas formando círculos. Calentar una plancha o sartén a 180 °C. Hacer 12 bizcochos de 8 cm. Cocine durante 1-½ minutos por cada lado. Rellenar con 15 g de Nutella®. Adorne con fresas como opción.