

PRZEPIS

Gofry Belgijskie z owocami i kremem Nutella®

Średnie

4 Porcje

30 min



Składniki na 4 porcje

2 szklanki (500 g) mąki uniwersalnej

2 łyżeczki (10 g) proszku do pieczenia

1 łyżeczka (5 g) sody oczyszczonej

½ łyżeczki (2 g) soli

1 i 2/3 (400 ml) szklanki mleka

½ szklanki (125 ml) jogurtu naturalnego 2%

2 jajka

szklanki (75 ml) oleju

1 łyżeczka (5 g) ekstraktu z wanilii

Dodatki:

1 szklanka (250 g) pokrojonych truskawek

¼ szklanki (60 g) kremu Nutella®



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

- 1** | W misce, wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę -i sól. W oddzielnej misce, wymieszaj mleko, jogurt, jajka, olej i wanilię. Dodaj do masy z mąką i wymieszaj dokładnie.
- 2** | Rozgrzej gofrownicę zgodnie z instrukcją producenta. Rozlej około 1 szklankę (250 g) masy na gofrownicę i piecz gofry zgodnie z instrukcją producenta, około 3-5 minut na stronę.-
- 3** | Udekoruj gofry truskawkami i -rozsmaruj krem Nutella[®] na każdym z nich.

**Podziel się przepisem używając hashtagu:
#przepisnutella**

Czy jest coś lepszego niż przepyszne gofry Belgijskie? Tylko jeśli dodasz do nich owoce i krem Nutella[®]!