

RECIPÉ

# Gaufres de Noël au Nutella®

Easy

30 min



## INGRÉDIENTS

### POUR 9 PORTIONS

15g de Nutella par gaufre

500g de farine

300g de sucre

100g de beurre fondu

4 œufs

1 pincée de sel

500ml de lait

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à soupe de poudre matcha

Fruits (framboises et myrtilles)



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

## INSTRUCTIONS



1

Ajouter la farine, le sucre, la levure et les œufs puis mélanger

Rajouter le lait en 2 fois, tout en remuant

Ajouter le beurre fondu, 1 pincée de sel et mélanger

Ensuite, séparer en 2 bols.

Dans le second bol, rajouter de la poudre de matcha, puis mélanger

Laisser reposer 30min

2

Allumer le gaufrier et faire les gaufres

Couper 1 gaufre de chaque en 2 et disposer 1 demi-gaufre nature, 1 demi-gaufre matcha et 1 demi-gaufre nature sur une assiette.

Mettre du Nutella (15g) avec une poche à douille en dessinant une guirlande et placer les fruits de façon à former un sapin

