

RECEPT

Belgische wafel met bessen en Nutella®

Gemiddeld

30 min



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PORTIES

250 g bloem

2 tl (10 ml) bakpoeder

1 tl (5 ml) baksoda

1/2 tl (2 ml) zout

400 ml melk

125 g naturel 2% yoghurt

2 eieren

75 ml plantaardige olie

1 tl (5 ml) vanille

Topping:

250 g gesneden aardbeien

60 g Nutella®



Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!

BEREIDING

- 1 | Meng in een kom de bloem, bakpoeder, natriumcarbonaat en zout. Klop in een aparte kom melk, yoghurt, eieren, olie en vanille door elkaar. Roer dit door het bloemmengsel tot het net vochtig is.
- 2 | Verwarm een wafelijzer volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Giet een kwart van het beslag in het wafelijzer en bak de wafels volgens de aanwijzingen van de fabrikant, ongeveer 3 tot 5 minuten of tot ze goudkleurig en knapperig zijn. Herhaal met het resterende beslag.
- 3 | Garneer elke wafel met aardbeien en 1 el. (15 ml) Nutella®.

**Deel het recept met de hashtag
#nutellarecept**

Wat is beter dan een overheerlijke Belgische wafel? Alleen een **Belgische wafel met bessen en Nutella®** natuurlijk! Probeer het nu!