

RECEPT

Wafels met Nutella[®] en fruit

Makkelijk

4 Portions

15 min



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

2 eieren

45 g suiker

70 g bloem

40 g boter

1/2 zakje vanillesuiker

een snuifje zout



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

BEREIDINGSWIJZE



1

Breek de eieren en scheid het eiwit van de dooiers. Klop de eiwitten op tot sneeuw. Smelt de boter in een pan en laat afkoelen. Klop de eieren met de suiker in een kom. Voeg, wanneer het mengsel mooi glad is, de gesmolten boter toe en meng zorgvuldig. Meng hier vervolgens voorzichtig het opgeklopt eiwit onder. Voeg ten slotte de bloem, vanillesuiker en een snuifje zout toe en meng alle ingrediënten.



2

Verwarm het wafelijzer voor en leg een plakje boter op de bakplaten. Giet een pollepel deeg in het midden van het wafelijzer. Laat ongeveer 5 minuten bakken, tot de wafel mooi goudgeel is.

Garneer elke wafel met 15 g Nutella® en versier met fruit en muntblaadjes naar keuze. Serveer onmiddellijk.

Een simpel recept om blij van te worden. Deel dit recept met de hashtag **#nutellarecept**

Wafels zijn zoete gebakjes, ook gekend als "gaufre" in het Frans, wat honingraat betekent. Hier komt hun herkenbare vorm vandaan. Vroeger werden ze gemaakt met gietijzeren platen. Laat de geschiedenis je inspireren met onze wafels met Nutella® en fruit!