

Nutella® коледни гофрети

Лесно

9 Порции

1 h 10 мин



ПРОДУКТИ

15 г Nutella на гофрета

500 г брашно

300 г захар

100 г разтопено масло

4 яйца

1 щипка сол

500 мл мляко

1 пакетче бакпулвер

1 супена лъжица матча на прах

Горски плодове за декорация (малини и боровинки)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Добавете брашното, захарта, бакпулвера и яйцата, разбъркайте ги добре

Прибавете половината мляко, продължавайки да бъркате, а след това и втората част от млякото.

Добавете разтопеното масло и 1 щипка сол, разбъркайте

Разделете сместа в 2 купи



2

Добавете матча на прах към втората купа и разбъркайте

Оставете да престои за 30 мин



3

Включете гофретника и направете гофрети

Разрежете гофретите на половини и аранжирайте в чиния: 1 обикновена половина, 1 матча половина, 1 обикновена.

**4**

Ползвайте шприц, за да украсите с 15 г Nutella всяка гофрета, образувайки форма на гирлянди. Добавете и горски плодове, сякаш оформяте коледно дърво.