РЕЦЕПТА

Белгийски гофрети с горски плодове и Nutella®

Средно | 4 Порции | 30 мин

ПРОДУКТИ

ЗА 4 ПОРЦИИ

2 чаши (500 мл.) универсално брашно

2 ч. л. (10 мл.) бакпулвер

1 ч. л. (5 мл.) сода бикарбонат

1/2 ч. л. (2 мл.) сол

1 2/3 чаши (400 мл.) прясно мляко

1/2 чаша (125 мл.) 2% кисело мляко

2 яйца

1/3 чаша (75 мл.) растително олио

1 ч. л. (5 мл.) ванилия

Топинг

1 чаша (250 мл.) нарязани ягоди

1/4 чаша (60 мл.) Nutella®

15 г Nutella® на човек са напълно достатъчни, за да приготвиш тази вкусна рецепта и да се насладиш на вкуса!

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. В купа смеси брашното, бакпулвера, содата бикарбонат и солта. В отделна купа разбий заедно прясното и киселото мляко, яйцата, олиото и ванилията. Добави течната към сухата смес, разбъркай, докато се овлажни равномерно.
2. Загрей гофретника според указанията на производителя. Изсипи около 1 чаша (250 мл) тесто в гофретника и печи според указанията на производителя, около 3 до 5 минути, или докато станат златисти и хрупкави. Повтори процеса с останалото тесто.
3. Гарнирай всяка гофрета с ягоди и 1 с.л. (15 мл.) Nutella®.

Сподели тази рецепта с #nutellarecipe

Едва ли има нещо по-приятно от изисканата белгийска гофрета? Белгийска гофрета с горски плодове и Nutella®, разбира се!