RECEITA

Waffles com Nutella® e frutas

Fácil | 4 Porções | 15 min

INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

2 Ovos

45 g de Açúcar

70 g Farinha de trigo

40 g de Manteiga

Essência de baunilha a gosto

Uma pitada de sal

80 g Nutella® (20 g/porção)

Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO

1

Separe as gemas das claras. Bata as claras até endurecer e derreta a manteiga em uma panela antes de deixá-la esfriar. Bata as gemas e o açúcar em uma tigela grande. Quando não houver mais caroços na mistura, adicione a manteiga derretida e misture cuidadosamente. Em seguida, adicione as claras de ovo e misture com um movimento circular de baixo para cima. Por fim, adicione a farinha, essencia de baunilha e uma pitada de sal e misture todos os ingredientes.

2

Aqueça a máquina de waffles e adicione um pouco de manteiga na parte superior e inferior. Pegue uma concha cheia da massa e despeje no centro da máquina de waffles. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos até que o waffle esteja dourado.

Enfeite cada waffle com 20 g de Nutella® e decore com frutas e folhas de hortelã como preferir. Sirva imediatamente.

Uma receita simples com ainda mais animação. Compartilhe a receita com a hashtag #receitanutella

Waffles são doces também conhecidos pelo seu nome francês "Gaufre", que significa favo de mel. É daí que vem sua forma reconhecível. Suas origens antigas datam de quando foram feitas usando placas de ferro fundido. Deixe a história inspirá-lo quando você estiver ocupado experimentando nossa receita de**waffles com Nutella® e frutas**!