

# Vánoční vafle Nutella®

Snadné

1 h 10 Min.



## SUROVINY

### NA 10 PORCÍ

- 15 g pomazánky Nutella® na vafli
- 500 g hladké mouky
- 300 g cukru krystal
- 100 g rozpuštěného másla
- 4 vejce
- špetka soli
- 500 ml mléka
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 polévková lžice prášku matcha
- ovoce na ozdobení (maliny a borůvky)

## KROKY



1

Do mísy nasype mouku, cukr a prášek do pečiva, přidejte vejce a promíchejte.

Přilijte polovinu mléka a promíchejte. Za stálého míchání přilijte i druhou polovinu.

Přidejte rozpuštěné máslo a špetku soli.

Pak těsto rozdělte do dvou misek.



2

Do jedné misky přidejte prášek matcha a promíchejte.

Nechte 30 minut stát.



3

Zapněte vaflovač a připravte vafle.

Každou vafli rozkrojte na polovinu a na talíř naaranžujte 1 obyčejnou půlvafli, 1 půlvafli s matchou a další obyčejnou půlvafli.

**4**

Pomocí cukrářského sáčku naneste pomazánku Nutella® (15 g) do tvaru vánočního řetězu a naskládejte ovoce jako ozdoby na vánočním stromečku.