

RECEPT

Belgická vafle s jahodami a pomazánkou Nutella®

Střední

30 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

- 2 hrnky (500 ml) hladké mouky
- 2 lžičky (10 ml) prášku do pečiva
- 1 lžička (5 ml) sody
- 1/2 lžičky (2 ml) soli
- 1 a 2/3 hrnku (400 ml) mléka
- 1/2 hrnku (125 ml) bílého jogurtu
- 2 vejce
- 1/3 hrnku (75 ml) rostlinného oleje
- 1 lžička (5 ml) vanilkového extraktu

Na ozdobu

- 1 hrnek (250 ml) nakrájených jahod
- 1/4 hrnku (60 ml) pomazánky Nutella®



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

- 1** | V misce smíchejte mouku, prášek do pečiva, sodu a sůl. V jiné misce smíchejte mléko, jogurt, vejce, olej a vanilkový extrakt. Spojte vše dohromady, ale jen tak, aby se mouka jen navlhčila.
- 2** | Zahřejte vaflovač podle pokynů výrobce. Nalijte asi 1 šálek (250 ml) těsta na železa, vaflovač zavřete a postupujte podle návodu výrobce. Vafle by měly být hotové za 3 až 5 minut. Opakujte postup, dokud těsto nespoteřebujete.
- 3** | Ozdobte každou vafli jahodami a 1 polévkovou lžící (15 ml) pomazánky Nutella®.

Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept.

Co může být lepší než báječná belgická vafle? Pouze belgická vafle s jahodami a pomazánkou Nutella®! Vyzkoušejte ji hned!