

# Vánoční vafle Nutella®

Easy

1 h 10 min



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 lžíce prášku matcha

ovoce na ozdobení (maliny a borůvky)



**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.