

RECEPT

# Belgická vafľa s jahodami a nátierkou Nutella®

Stredná

30 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 4 PORCIE

- 2 hrnčeky (500 ml) hladkej múky
- 2 lyžičky (10 ml) prášku do pečiva
- 1 lyžička (5 ml) sódy
- 1/2 lyžičky (2 ml) soli
- 1 a 2/3 hrnčeka (400 ml) mlieka
- 1/2 hrnčeka (125 ml) bieleho jogurtu
- 2 vajcia
- 1/3 hrnčeka (75 ml) rastlinného oleja
- 1 lyžička (5 ml) vanilkového extraktu

#### Na ozdobu:

- 1 hrnček (250 ml) nakrájaných jahôd
- 1/4 hrnčeka (60 ml) nátierky Nutella®



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

## POSTUP

- 1** | V miske zmiešajte múku, prášok do-pečiva, sódu a-soľ. V-inej miske zmiešajte mlieko, jogurt, vajcia, olej a-vanilkový extrakt. Zmiešajte všetko spolu tak, aby sa-múka len navlhčila.
- 2** | Zahrejte vafľovač podľa pokynov výrobcu. Vlejte asi 1-šálku (250 ml) cesta do-formy, vafľovač zatvorte a-postupujte podľa návodu výrobcu. Vafle by-mali byť hotové o-3-až-5-minút. Opakujte postup, dokiaľ cesto nespotrebuje.
- 3** | Ozdobte každú vafľu jahodami a-1-polievkovou lyžicou (15 ml) nátierky Nutella®.

**O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept**