

VAHVLIID NUTELLA®JA PUUVILJADEGA

VAHVLIID NUTELLA®JA PUUVILJADEGA

KOOSTIS

Koostis 4 portsjonit
Serveerida 2 vahvlit

KOOSTIS

- ✔ 8 vahvlit
- ✔ 60g Nutella®
- ✔ Kaunistuseks piparmünti ja värskaid puuvilju

VALMISTAMINE

Kasuta vahvligrilli ja küpseta vahvleid kuni nad on kuldpruunid. Kaunista vahvlid puuviljade ja piparmündiga. Serveeri kohe.

Vahvlite retsept

- 2 muna
- 45g suhkrut
- 70g jahu
- 40g võid
- 1/2 vanilje pakikest
- näpuotsatäis soola

VALMISTAMINE

Eralda munakollane munavalgest. Vahusta munavalged kuni tahkeks muutumiseni. Suures kausis vahusta munakollased ja lisa suhkur. Kui kõik tükid on kadunud, lisa sulatatud või ja sega õrnalt. Seejärel lisa munavalged ning ringjate liigutustega alt-ülesse sega kogu tainas kokku. Lõpuks lisa tainale jahu, vanilje ja näpuotsatäis soola. Sega kõik koostisained kokku.

Kuumuta vahvigrill, lisa natuke võid grilli ülemisele ja alumisele osale. Aseta osa tainast grilli keskele. Küpseta u. 5 minutit, kuni vahvel on kuldpruun. Kui vahvlid on valmis, aseta taldrikule ja kaunistada Nutella® pähklivõiga ning värskete puuviljadega.