

RECETTE

# Gaufres au Nutella<sup>®</sup> et aux fruits

Facile

4 Portions

15 min



## Ingrédients

**Pour 4 personnes****Ingrédients pour 4 portions. 2 gaufres par portion.**

8 Gaufres

60 g de Nutella<sup>®</sup>**Pour la décoration**

Quelques feuilles de menthe

Fruits frais

**Recette des gaufres**

2 œufs

45 g de sucre

70 g de farine

40 g de beurre

1/2 sachet de sucre vanillé

une pincée de sel



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella<sup>®</sup> par personne  
pour se régaler !**

1

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige bien ferme.

Faites fondre le beurre dans une casserole et laissez-le refroidir. Battez les jaunes avec le sucre dans une terrine.

Lorsque le mélange est bien lisse, ajoutez le beurre fondu et mélangez soigneusement.

Incorporez ensuite délicatement les blancs d'œufs pour ne pas les casser. Ajoutez enfin la farine, le sucre vanillé, la pincée de sel et mélangez tous les ingrédients.

Préchauffez votre gaufrier et déposez une petite noisette de beurre sur les plaques.

Versez une louche de pâte au centre du gaufrier.

Faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la gaufre soit bien dorée.

Lorsque toutes les gaufres sont prêtes, disposez-les sur les assiettes et décorez avec du Nutella® et des fruits frais.

Faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

2

Tartinez chaque gaufre avec 15 g de Nutella® et décorez avec les fruits et la menthe.

Servez immédiatement.



**Partagez la recette avec le hashtag  
#recettenutella**