

RECEPT

# Belgijski vafelj z jagodičjem in Nutello®

Srednje

30 Min.



## SESTAVINE

### ZA 4 PORCIJE

2 skodelici (500 ml) večnamenske moke

2 žlički (10 ml) pecilnega praška

1 čajna žlička (5 ml) sode bikarbone

1/2 žličke (2 ml) soli

1 2/3 skodelice (400 ml) mleka

1/2 skodelice (125 ml) navadnega 2% jogurta

2 jajci

1/3 skodelice (75 ml) rastlinskega olja

1 čajna žlička (5 ml) vanilije

#### Preliv

1 skodelica (250 ml) narezanih jagod

1/4 skodelice (60 ml) Nutelle®



**Za pripravo tega  
okusnega recepta  
zadostuje 15 g Nutelle® na  
osebo!**

## NAČIN PRIPRAVE

- 1** | V skledi zmešaj moko, pecilni prašek, sodo bikarbono in sol. V drugi posodi zmešaj mleko, jogurt, jajca, olje in vanilijo. Nato vmešajte zmes iz druge posode v zmes iz prve posode, dokler ne dobite vlažne enakomerne zmesi.
- 2** | Pekač za vafle segrej v skladu z navodili proizvajalca. V pekač nalij približno 1 skodelico (250 ml) testa in peci vafle v skladu z navodili proizvajalca, približno 3 do 5 minut ali dokler ne postanejo zlato rjavi in hrustljavi. Ponovi postopek s preostalim testom.
- 3** | Vsak vafelj okraši z jagodami in 1 žlico (15 ml) Nutelle®

## Deli recept s hashtagom #nutellarecipe

Kaj je boljšega od čudovitega belgijskega vaflja? Samo belgijski vafelj z jagodičjem in Nutello®, seveda! Poskusi zdaj!