

# 누텔라 크리스마스 와플

쉬움

1 h 10 분



## 재료

for 8-10 개

와플 하나에 누텔라 15g

밀가루 500g

설탕 300g

녹인 버터 100g

계란 4개

소금 한 꼬집

우유 500ml

베이킹 파우더 1봉지

마차가루 1큰술

장식용 과일 (라스베리, 블루베리)

## 방법



**1**

밀가루, 설탕, 베이킹파우더, 계란을 섞어 주세요.

분량의 우유를 반만 넣은 다음 계속 저어 줍니다.  
반죽을 계속 저어 주면서 나머지 우유를 넣어 줍니다.

녹인 버터와 소금 한 꼬집을 넣고 섞어 주세요.

다 섞은 반죽은 보통 두 개로 나누어 담으세요.



**2**

반죽 하나에는 마차 가루를 넣어 섞어 주세요.

30분 동안 휴지 시켜 줍니다.



**3**

와플 기계를 켜 다음 와플을 만들어요.

와플은 반으로 자른 다음 플레인 와플 반 개,  
마차 와플 반 개, 플레인 와플 반 개 순서로  
접시에 담으세요.



4

누텔라를 꿀주머니에 넣어 크리스마스 장식  
모양으로 누텔라(15g)를 짜서 장식하고  
베리류로 크리스마스 트리 모양으로 꾸며주세요.