

레시피

베리와 누텔라 를 올린 벨기에 와플

중간

30 분



재료

4인용

중력분 2컵(500ml)

베이킹 파우더 2티스푼(10ml)

탄산수소 나트륨 1티스푼(5ml)

소금 1/2티스푼(2ml)

우유 1과 2/3컵(125ml)

플레인 2% 요거트 1/2컵(125ml)

달걀 2개

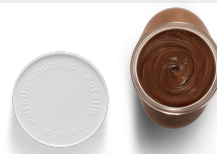
야채유 1/3컵(75ml)

바닐라 1티스푼(5ml)

토핑

딸기 슬라이스 1컵(250ml)

누텔라 1/4 컵(60ml)



한 사람 당 누텔라 15g으로 이
맛있는 레시피를 즐길 수 있습니다!

방법

- 1** | 보울에 밀가루, 베이킹 파우더, 탄산수소 나트륨, 소금을 섞습니다. 다른 보울에 우유, 요거트, 달걀, 기름, 바닐라를 섞습니다. 밀가루 반죽이 축축해질 때까지 저어 줍니다.
- 2** | 제조업체의 설명에 따라 와플팬을 가열합니다. 반죽 1컵(250ml)를 올리고 3~5분, 또는 반죽이 바삭하게 황금색이 될 때까지 굽습니다. 남은 반죽을 모두 굽습니다.
- 3** | 딸기와 누텔라 2테이블스푼(15ml)을 와플에 올립니다.

레시피를 #nutellarecipe로 공유해주세요

베리와 누텔라를 올려 바삭한 벨기에 와플 한층 맛있게 즐겨보세요!