

VAFLIAI SU „NUTELLA“® IR VAISIAIS

VAFLIAI SU „NUTELLA“® IR VAISIAIS

INGREDIENTAI

Ingredientai 4 porcijoms

1 porcija – 2 vafliai

INGREDIENTAI

- ✔ 8 vafliai
- ✔ 60 g „Nutella“®
- ✔ Mėtų ir šviežių vaisių papuošimui

GAMINIMO BŪDAS

Skrudinkite vaflius, kol gražiai apskrus. Ant kiekvienos užtepkite po 15 g „Nutella“® ir papuoškite vaisiais bei mėtomis. Iškart patiekite.

Vaflių receptas

- ✔ 2 kiaušiniai
- ✔ 45 g cukraus
- ✔ 70 g miltų
- ✔ 40 g sviesto
- ✔ ½ pakelio vanilino
- ✔ Žiupsnelis druskos

GAMINIMO BŪDAS

Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų. Išplakite baltymus iki standumo ir ištirpinkite sviestą keptuvėje. Dideliame dubenyje gerai suplakite trynius su cukrumi, supilkite sviestą ir gerai išmaišykite. Tada sudėkite išplaktus baltymus ir atsargiai sukamaisiais judesiais išmaišykite nuo dugno į viršų. Galiausiai supilkite miltus, vaniliną ir druską, sumaišykite.

Įkaitinkite vafliinę, padėkite po gabalėlį sviesto ant abiejų kepimo paviršių. Pilkite samtelį tešlos į

vaflinės vidurj, kepkite ~5 min. Patiekite papuošę „Nutella“® ir šviežiais vaisiais.