

RECEPT

# Belgische wafel met bessen en Nutella®

Moeilijk

30 min



## INGREDIËNTEN

VOOR 4 PORTIES

250 g bloem

2 tl (10 ml) bakpoeder

1 tl (5 ml) baksoda

1/2 tl (2 ml) zout

400 ml melk

125 g naturel 2% yoghurt

2 eieren

75 ml plantaardige olie

1 tl (5 ml) vanille

### Topping

250 g gesneden aardbeien

60 g Nutella®



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

## BEREIDING

- 1 | Meng in een kom de bloem, bakpoeder, natriumcarbonaat en zout. Klop in een aparte kom melk, yoghurt, eieren, olie en vanille door elkaar. Roer dit door het bloemmengsel tot het net vochtig is.
- 2 | Verwarm een wafelijzer volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Giet een kwart van het beslag in het wafelijzer en bak de wafels volgens de aanwijzingen van de fabrikant, ongeveer 3 tot 5 minuten of tot ze goudkleurig en knapperig zijn. Herhaal met het resterende beslag.
- 3 | Garneer elke wafel met aardbeien en 1 el. (15 ml) Nutella®.

**Deel het recept met de hashtag  
#nutellarecept**

Wat is beter dan een overheerlijke Belgische wafel? Alleen een **Belgische wafel met bessen en Nutella®** natuurlijk! Probeer het nu!