

RECIPE

# Gofry z kremem Nutella® i owocami

Łatwe

4 Porcje

15 min



## Składniki na 4 porcje

8 gofrów

60 g kremu Nutella® (15 g/porcję)

**Do dekoracji**

Liście świeżej mięty

Świeże owoce



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

## WYKONANIE

**1**

Podpiec gofry w piekarniku z włączonym grillem na jasnożółty kolor.

**2**

Posmarować każdy gofr 15 g kremu Nutella® i udekorować owocami i listkami mięty według uznania. Podawać od razu.

## Takie danie to prawdziwa euforia.

Gofry to słodkości z Ameryki, gdzie znane są też pod francuską nazwą "Gaufre", która oznacza plaster miodu. Stąd ich charakterystyczny kształt. Ich początki sięgają aż starożytnej Grecji, gdzie wypiekano je z użyciem specjalnych żeliwnych form. Niech zatem, podczas przyrządzania gofrów z kremem Nutella® i owocami, zainspiruje cię historia!