

RECIPE

Świąteczne gofry z kremem Nutella®

Easy

1 h 10 min



Składniki na 9 porcji

15 g kremu Nutella® na 1 gofr

500 g mąki

300 g cukru

100 g roztopionego masła

4 jajka

Szczypta soli

500 ml mleka

1 saszetka proszku do pieczenia

1 łyżka proszku matcha

Owoce dla dopełnienia smaku (maliny i borówki)



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

WYKONANIE



1

Wsyp mąkę, cukier i proszek do pieczenia do miski. Dodaj jajka i wymieszaj

Stopniowo i powoli dodaj do miski mleko, ciągle mieszając składniki

Dodaj roztopione masło i szczyptę soli. Następnie wymieszaj

Rozlej masę na 2 miski



2

Dodaj proszek matcha do drugiej miski i wymieszaj

Odstaw na 30 minut



3

Włącz gofrownicę i zacznij robić gofry

Przekrój gofry na pół i ułóż je na talerzu w kombinacji 1 naturalny, 1 matcha, 1 naturalny

**4**

Udekoruj kremem Nutella® na wzór łańcucha świątecznego, a owoców użyj jako świąteczne bombki

Efekt końcowy