

Gofre de Crăciun cu Nutella®

Ușor

9 Porții

1 h 10 min



Ingrediente

- 15 gr de Nutella per gofră
- 500 gr făină
- 300 gr zahăr
- 100 gr unt topit
- 4 ouă
- 1 priză de sare
- 500 ml de lapte
- 1 pliculeț praf de copt
- 1 lingură de pudră matcha
- fructe pentru decor (zmeură și afine)

Pași



1

Se pun într-un bol făina, zahărul, praful de copt și ouăle și se amestecă

Se adaugă jumătate din cantitatea de lapte, se amestecă și apoi se adaugă și restul de lapte, amestecând în continuare

Se adaugă untul topit și o priză de sare și se amestecă

Apoi, se împarte compoziția în două boluri.



2

Se adaugă pudra matcha în al doilea bol și se amestecă

Se lasă să se odihnească pentru 30 de minute



3

Se pornește aparatul pentru gofre și se coc gofrele

Se taie gofrele în jumătăți și se aranjează pe farfurie jumătate de gofră cu matcha și jumătate de gofră albă.

**4**

Se folosește un poș de patiserie ca să puneți Nutella (15 gr) ca ghirlande pe gofrele aranjate în formă de brăduț de Crăciun, și apoi se așează fructele în forma decorațiilor de pe bradul de Crăciun.

Et Voila!