

REȚETA

# Vafă belgiană cu fructe de pădure și Nutella®

Mediu

30 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 4 PORȚII

2 cești de făină

2 lingurițe de praf de copt

1 linguriță de bicarbonat de sodiu

1/2 linguriță de sare

1 2/3 cești de lapte

1/2 ceașcă de iaurt natural 2% grăsime

2 ouă

1/3 ceașcă ulei vegetal

1 linguriță de vanilie

#### Topping

1 ceașcă (250 ml) de căpșuni feliate

1/4 ceașcă (60 ml) Nutella®



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

## MOD DE PREPARARE

- 1** | Într-un bol amestecă făina, praful de copt, bicarbonatul și sarea. Într-un bol separat, amestecă laptele, iaurtul, ouăle, uleiul și vanilia. Amestecă în mixul de făină până se înmoaie.
- 2** | Încălzește un aparat pentru preparat vafe, conform instrucțiunilor producătorului. Toarnă o ceașcă (250 ml) de aluat în aparatul pentru vafe și prepară vafele conform instrucțiunilor producătorului, pentru 3 - 5 minute sau până devin aurii și crocante. Repetă operațiunea cu aluatul rămas.
- 3** | Folosește ca garnitură pentru fiecare vafă căpșuni și o linguriță de Nutella®.

## Distribuie rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Ce este mai bun decât o vafă belgiană delicioasă? Doar o vafă belgiană cu fructe de pădure și Nutella®, desigur! Încearcă acum!