

REȚETA

Vafe cu Nutella[®] și fructe

Ușor

4 Porții

15 min



INGREDIENTE

PENTRU 4 PORȚII

2 ouă

45 g de zahăr

70 g de făină simplă

40 g de unt

1/2 praf de plic copt

un praf de sare

60 g de Nutella[®] (15g/porție)

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

MOD DE PREPARARE



- 1 Separă gălbenușurile de albușuri. Bate albușurile până când se întăresc și topește untul într-o tigaie înainte de a-l lăsa să se răcească. Bate gălbenușurile cu zahărul într-un bol mare. Când nu mai sunt cocoloașe în amestec, adaugă untul topit și amestecă cu atenție. Apoi adaugă albușurile și amestecă în mod circular dinspre partea inferioară către cea superioară.



- 2 Încălzește aparatul pentru făcut vafe și adaugă un cub de unt atât pe partea superioară, cât și pe cea inferioară. Ia puțin aluat și pune-l în mijlocul aparatului de făcut vafe. Gătește-l pentru aproximativ 5 minute până când vafa este aurie.

Adaugă o porție de 15 g de Nutella® fiecărei vafe și decorează cu fructe și frunze de mentă, după cum preferi. Servește imediat.

O rețetă simplă cu mult entuziasm. Împărtășește/Distribuie această rețetă cu hashtagul #nutellarecipe

Vafele sunt dulciuri cunoscute pentru numele lor franțuzesc „Gaufre,” care înseamnă fagure de miere. De aici vine și forma lor recognoscibilă. Originea lor antică datează încă de când ele erau făcute cu ajutorul farfuriilor din metal. Lasă istoria să te inspire atunci când ești ocupat încercând rețeta noastră de vafe cu Nutella® și fructe.