

# Julevafler med Nutella®

Nem

10 Portioner

1 h 10 min.



## Ingredienser

15 g Nutella pr. vaffel

500 g mel

300 g sukker

100 g smeltet smør

4 æg

1 nip salt

5 dl mælk

1 portionspose bagepulver

1 spsk. matchapulver

Bær til pynt (hindbær og blåbær)

## Sådan gør du



1

Bland mel, sukker, bagepulver og æg i en skål, og rør det sammen.

Tilsæt halvdelen af mælken, bliv ved med at røre, og tilsæt derefter den anden halvdel, mens du fortsætter med at røre.

Tilsæt det smeltede smør, og 1 nip salt, og rør det hele sammen.

Fordel derefter delen i 2 skåle.



2

Tilsæt matchapulveret i skål nr. 2, og rør det ind i dejen.

Lad dejen hvile i 30 min.



3

Tænd for vaffelhjernet, og lav vafflerne.

Skær hver vaffel over i halve, og læg  $\frac{1}{2}$  almindelig vaffel,  $\frac{1}{2}$  matchavaffel og en  $\frac{1}{2}$  almindelig vaffel forskudt oven på hinanden, så de danner silhuetten af et juletræ.

**4**

Brug en sprøjtepose til at pynte vaflerne med Nutella (15 g) i form af en julegürlände, og arranger derefter bærrerne som et juletræ.