

RECEPT

Våfflor med Nutella[®] och frukt

Lätt

4 Portioner

15 Min



INGREDIENSER

till 4 portioner 2 våfflor per portion

2 ägg

45 g socker

70 g vetemjöl

40 g smör

1/2 påse vaniljsocker

en nypa salt

60 g Nutella[®] (15 g/portion)

Mynta

Färsk frukt



**För att tillaga detta
läckra recept är 15g
Nutella per person lagom
för att avnjutas!**



1

Separera äggulorna från vitorna. Vispa äggvitorna till ett hårt skum och smält smöret i en kastrull innan du låter det svalna. Vispa ihop äggulorna och sockret i en stor skål. När det inte längre finns några klumpar kvar i smeten, häll i det smälta smöret och blanda noggrant. Vänd ner äggvitorna och blanda med cirkelrörelser från botten och uppåt. Till slut, tillsätt mjölet, vaniljsockret och en nypa salt och blanda ihop alla ingredienser.



2

Värm våffeljärnet och tillsätt en klick smör på den övre och undre delen. Ta en slev med smet och häll i mitten av våffeljärnet. Tillaga i ungefär 5 minuter tills våfflan är gyllenbrun. När de är färdiga, lägg våfflorna på en tallrik och toppa med Nutella®, färsk frukt och mynta. Servera omedelbart.