



## MINI-WAFFLE CON NUTELLA® E FRUTTA

Pancake / Waffle / Crepes | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | MERENDA |  
EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Dose per 10 porzioni - 2 mini-waffle per porzione

### INGREDIENTI

- Waffle 4
- Nutella® 150 g
- Menta q.b.
- Frutta fresca di stagione

### RICETTA PER I WAFFLE

- Uova 4
- Zucchero 90 g
- Farina 140 g
- Burro 80 g

- Vanillina 1 bustina
- Sale 1 pizzico

## PREPARAZIONE

Mettere i waffle in forno con la funzione grill fino ad ottenere una superficie dorata.

Spalmare ogni mini-waffle con Nutella® e decorare con la frutta e foglie di menta a piacere.

Servire immediatamente.

## PREPARAZIONE

Separare i tuorli dall'albume. Montare a neve quest'ultimi e mettere il burro a fondere in un pentolino facendolo poi raffreddare.

In una ciotola capiente sbattere i tuorli e lo zucchero.

Una volta ottenuto un composto senza grumi, aggiungere il burro fuso e mescolare con cura. Unire quindi anche l'albume montato a neve e mescolare con un movimento circolare dal basso verso l'alto.

Per completare la pastella, aggiungere la farina e un pizzico di sale ed amalgamare il tutto. Fate scaldare la macchina per i waffle e una volta che questa è giunta a temperatura ungetela con del burro sopra e sotto. Prendete un mestolo di pastella e rovesciatela al centro della piastra.

Fatelo cuocere per circa 5 minuti fino a quando il wafer è ben dorato.

Una volta pronti metteteli in un piatto e decorare con Nutella® e frutta fresca .