



## MINI-WAFELS MET NUTELLA® EN VRUCHTEN

Pannenkoeken / Wafels | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 40 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

**Ingrediënten voor 10 porties**

**2 mini-wafels per portie**

### INGREDIËNTEN

- 4 wafels
- 150 g Nutella®
- Munt, naar behoefte
- Verse vruchten, naar behoefte

### Recept voor de wafels

- 4 middelgrote eieren
- 90 g suiker

- 140 g gewone bloem
- 80 g boter
- 1 zakje vanillesuiker
- een snufje zout

## BEREIDING

Grill de wafels tot ze goudbruin zijn. Bestrijk elke mini-wafel met NUTELLA® en versier met de vruchten en de munt.

Dien onmiddellijk op.

## RECEPT VOOR DE WAFELS

### BEREIDING

Scheid de eidooiers van de eiwitten. Klop de eiwitten stijf en smelt de boter in een pan alvorens deze te laten afkoelen.

Klop de eidooiers en suiker in een grote kom.

Als er geen klontjes meer in het mengsel zitten, voeg dan de gesmolten boter toe en meng zorgvuldig door elkaar. Vouw vervolgens het geklopte eiwit erin.

Voeg als laatste de bloem en een snufje zout toe en meng alle ingrediënten door elkaar.

Verhit het wafelijzer en leg een klontje boter op het bovenste en onderste gedeelte. Neem een pollepel van het mengsel en giet dit in het midden van het wafelijzer.

Bak ongeveer 5 minuten tot de wafel goudbruin is.

Schik de wafels op een bord wanneer ze klaar zijn en versier ze met NUTELLA® en verse vruchten.