



MINI WAFFLES COM NUTELLA® E FRUTA

Panquecas / Waffles / Crepes | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal |
Lanche da tarde | Todo o ano

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Ingredientes para 10 pessoas - 2 mini waffles por pessoa

INGREDIENTES

- 4 waffles
- 150 g de NUTELLA®
- Menta, a seu gosto
- Fruta fresca, a seu gosto

RECEITA PARA OS WAFFLES

- 4 ovos médios
- 90 g de açúcar
- 140 g de farinha de trigo
- 80 g de manteiga

- 1 pacote de aroma/essência de baunilha
- 1 pitada de sal

MODO DE ELABORAÇÃO

Grelhe os waffles até ficarem dourados. Barre 15 g de Nutella® em cada mini waffle e decore com fruta e menta.

Sirva imediatamente.

MODO DE ELABORAÇÃO

Separe as gemas das claras dos ovos. Bata as claras do ovo até ficarem em castelo, derreta a manteiga num tacho e deixe arrefecer.

Bata as gemas do ovo com açúcar numa tigela grande.

Quando a mistura já não apresentar grumos, deite a manteiga derretida e misture bem. Depois, adicione as claras batidas.

Por último, junte a farinha e uma pitada de sal, misturando bem todos os ingredientes.

Aqueça a máquina de fazer waffles e adicione uma noz de manteiga em cima e em baixo. Coloque uma colherada da mistura no centro da máquina de fazer waffles.

Cozinhe durante cerca de 5 minutos até o waffle ficar dourado.

Quando estiver pronto, sirva-o no prato e decore-o com Nutella® e fruta fresca.