



МИНИ-ВАФЛИ С NUTELLA® И ФРУКТАМИ

БЛИНЫ / ВАФЛИ / КРЕПЫ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | ПОЛДНИК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

*Ингредиенты на 10 порций
1 порция = 2 мини-вафли*

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 вафли
- 150 г Nutella®
- Мята по вкусу
- Свежие фрукты по вкусу

РЕЦЕПТ ВАФЕЛЬ.

- 4 яйца
- 90 г сахара
- 140 г муки
- 80 г сливочного масла
- 1 пакетик ванилина
- щепотка соли

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Прожарить вафли до золотистого цвета. Намазать каждую вафлю Nutella®, украсить фруктами и мятой. Подавать немедленно.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отделить желтки от белков. Взбить белки, пока они не загустеют, растопить в сковороде сливочное масло, остудить.

Взбить желтки с сахаром в большой миске.

Когда смесь станет однородной, без комочков, добавить растопленное масло, тщательно перемешать. Затем добавить взбитые белки.

Добавить муку и щепотку соли, перемешать.

Нагреть вафельницу, положить на верхнюю и нижнюю часть немного сливочного масла. Зачерпнуть тесто, вылить в центр вафельницы.

Готовить примерно 5 минут до золотистого цвета.

Когда вафли будут готовы, выложить на тарелку, украсить Nutella® и свежими фруктами.

NUTELLA® и НУТЕЛЛА® являются зарегистрированными товарными знаками компании Ферреро С.п.А. Использование пасты NUTELLA® при приготовлении других продуктов и блюд автоматически не дает права на использование товарного знака NUTELLA® и (или) НУТЕЛЛА®. Такого рода использование разрешено Ферреро С.п.А. в соответствии с положениями и условиями, указанными в документе, который можно найти в разделе "Использование бренда Nutella®". Изображения, которые появляются в этом разделе, являются исключительной собственностью Ферреро С.п.А.