

# Vafeles ar augļiem un NUTELLA®

Viegla

15 min



## SASTĀVDAĻAS

4 personām

2 olas

45 g pūdercukura

70 g miltu

40 g nesālīta sviesta

1 tējkarote vaniļas ekstrakta

Šķipsna sāls

60 g NUTELLA® (15 g / viena tējkarote ar kaudzīti)



Lai pagatavotu un izbaudītu šo gardo recepti, pietiek ar 15 g NUTELLA® vienai personai!

## PAGATAVOŠANA

- 1 Atdaliet olu dzeltenumus no olu baltumiem un saputojiet olu baltumus līdz stingrām putām.
- 2 Pannā izkausējiet sviestu un ļaujiet tam atdzist.
- 3 Lielā bļodā sakuliet olu dzeltenumus ar cukuru. Kad izveidojusies viendabīga, šķidra masa, pievienojiet izkausēto sviestu un rūpīgi samaisiet.
- 4 Iecilājiet olu dzeltenuma masā olu baltumus ar apļveida kustībām no apakšas uz augšu.
- 5 Pievienojiet miltus, vaniļas ekstraktu un šķipsnu sāls un samaisiet visas sastāvdaļas.
- 6 Uzkarsējiet vafeļu pannu un ieziediet abas cepšanas plātiņus ar sviestu.
- 7 Ar kausu ielejiet mīklu vafeļu pannas centrā. Gatavojiet vafeli aptuveni 5 minūtes, līdz vafele ir zeltaina.
- 8 Katrai vafelei pievienojiet vienu tējkaroti (15 g) NUTELLA® un dekorējiet pēc vēlmes ar augļiem un piparmētru. Pasniedziet uzreiz pēc dekorēšanas.