

Gauffre cu nuca de cocos



Un desert mai potrivit intr-o zi friguroasa de primavara, vara, toamna sau iarna (na, ca am insirat toate anotimpurile :D), nu cred ca exista!!! Mai ales ca aceste gauffre sau vafe contin nuca de cocos, pe care mai toata lumea o adora ☐

Ingrediente:

- 3 oua
- 150 g zahar
- 50 g nuca de cocos
- 100 g unt
- 200 ml lapte
- 200 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 1 plic zahar vanilat

Mod de preparare:

Ouale se mixeaza bine cu un praf de sare, pana isi dubleaza volumul. Se adauga pe rand zaharul, zaharul vanilat, untul topit, laptele, nuca de cocos si la sfarsit faina amestecata cu praful de copt. Se coc in aparatul special de gauffre.

Suuuper-faine, **Miha**, mersi mult de reteta!!! ..le-am "terminat" in 2
timpi si 3 miscari ☐

...si la a doua tura, cand ne-am mai potolit ☐ ..le-am servit cu crema
asta minunata: **nutella alba**