

Pizza vafe

Pizza vafe: Rețetă inovatoare, combinație delicioasă de vafe crocante și arome italiene autentice.

8 porții



grad de dificultate redus

up to 15 Min.



Ingrediente:

Pentru preparare:

Blat de bucătărie, de tocat

Aparat belgian de copt gofre

Perie de patiserie

2 Pizza Feliciană Dr. Oetker (orice sortiment)

1:

Scoateți pizza din ambalaj și folie și lăsați-o să se dezghețe pentru aprox. 60 minute.

2:

Preîncălziți aparatul de făcut gofre. Îndoțiți pizza dinspre două margini înspre interior și apăsați ferm. Ungeți suprafața de copt a aparatului de gofre cu ulei de măsline, puneți pizza în aparat și coaceți cca 8 minute până ce aluatul devine crocant. Repetați operația cu cealaltă pizza.

Tip from the Test Kitchen

- Serviți pizza cu brânză sau cu smântână fermentată, după dorință.