www.moji-recepti.net

Recept:
Belgijski wafli



Sastojci:
168 g brašna
1 x čajna žličica praška za pecivo
2 x žlice šećera
1 x prstohvat soli
1/2 x čajne žličice mljevenog cimeta
1 x jaje
250 ml mlijeka
50 g maslaca
1/2 x čajne žličice vanilin šećera
1 x maslac za namastiti posudu.

Težina:

Opći opis i postupak:

- Mlijeko izvadimo iz hladnjaka i zagrijemo ga do mlake temperature. U zagrijano mlijeko dodamo maslac i ostavimo ga unutra dok se ne otopi.
- U posudu dodamo prašak za pecivo, brašno, sol i šećer. Također možete dodati i mljeveni cimet u navedene sastojke. Sve sastojke dobro promiješajte.
- Bjelanjke i žumanjke odvojimo. Bjelanjke istucemo u čvrsti snijeg.
- Žumanjke pomiješamo s maslacem i smjesom od mlijeka te aromom vanilije. Smjesu ulijemo zajedno iz 2. točke i dobro promiješamo kako ne bi nastale grudice. Nježno dodamo i snijeg od bjelanjaka.

- Kalup za vaflje zagrijemo i tanko ga premažemo otopljenim maslacem. Nanošenje možete obaviti pomoću četkice. U vrući kalup ulijemo pripremljenu smjesu, ali masa mora biti ulivena malo ispod ruba kalupa. Vafl je pečen kada dobije zlatno smeđu boju.

Pečeni vafl možete poslužiti s medom, voćem ili džemom.