Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Вафли бельгийские

2 июня 2020 13:42 · https://open-cook.ru/recipes/vafli-belgijskie



Очень быстрый рецепт. Тесто готовится 3 минуты, вафли пекутся по 3 минуты. Вкусные, красивые!

Вафли по этому рецепту получаются очень нежные. Тесто скорее блинное и вафли похожи по вкусу на блины. У меня получилось 8 штук.



Ингредиенты:

- 2 яйца
- 80 гр сахара
- 60 гр растительного масла
- 250 мл молока (или 250 гр)
- 300 гр муки
- 1 ч.л. разрыхлителя

Муку смешать с разрыхлителем.

Остальные продукты немного взбить в миске венчиком или миксером. В конце всыпать муку и размешать или немножко взбить до однородного состояния. Тесто должно получиться густым как густая сметана.

Выпекать в вафельнице согласно инструкции к аппарату. Свою вафельницу я сначала смазываю маслом, пеку 3-4 минуты на средней мощности.



Приятного аппетита!
