

Krokantaj vafloj

Ingrédients

- 150g da faruno
- 60g da sukero
- 1 pin o da salo
- 4 ovoj
- 200g da tuta lakto
- 6g da bakpulvoro
- 1 kulero da vanil-aromo
- 15g da sunflora oleo

Préparation

1. Jen simpla kaj rapida recepto (se ni ekskluzivas la 2h30 de ripozo de la pasto kompreneble!
2.), kaj perfekta se vi ser as krustajn gofra ojn!
3. Kun i tiu pasto vi havos krustajn gofra ojn ekstere kaj molajn interne.
4. La recepto estas intence malpli dol a, vi povas adapti in la la akompano de viaj gofra ojn a simple aldoni glazursukeron post la kuirado.
5. Ekipa o: Gofrilo Ingrediencoj: Mi uzis la vanil-aromon Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (aliancita).
6. Prepara tempo: 10 minutoj + 2h30 ripozo + kuiradoPor dekduo da gofra ojn: Ingrediencoj: da faruno da sukero 1 pin o da salo 4 ovoj da tuta lakto da bakpulvoro 1 kulero da vanil-aromo da sunflora oleo
Recepto: Miksu la farunon, la salon kaj la bakpulvoron.
7. Inkludu la ovoflavojn kaj la oleon, poste la lakton kaj la vanilon.
8. Lasu la paston ripozi dum minimume 2h30.
9. Poste, batu la ovoblankojn is rigideco kaj delikate aldonu ilin al la anta a pasto.
10. Kuiru viajn gofra ojn la la instrukcioj de via aparato.
11. Restas nur elpreni la paston por miri, la glazursukeron, la fanditan okoladon, la glacian, la acersiropon.
12. kaj uu!