

Wafel Renyah

Ingrédients

- 150g tepung terigu
- 60g gula
- 1 sejumput garam
- 4 telur
- 200g susu utuh
- 6g ragi kue
- 1 sendok teh aroma vanila
- 15g minyak biji bunga matahari

Préparation

1. Berikut adalah resep sederhana dan cepat (jika kita mengecualikan 2 jam 30 menit istirahat adonan tentunya!)
2.), dan sempurna jika Anda mencari wafel yang renyah!
3. Dengan adonan ini Anda akan mendapatkan wafel yang renyah di luar dan lembut di dalam.
4. Resep ini sengaja dibuat agak kurang manis, Anda bisa menyesuaikannya sesuai dengan pendamping wafel Anda atau cukup tambahkan gula bubuk setelah pemanggangan.
5. Peralatan: Gaufrier Bahan: Saya telah menggunakan aroma vanila Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
6. Campurkan tepung terigu, garam, dan ragi.
7. Masukkan kuning telur dan minyak, kemudian susu dan vanila.
8. Biarkan adonan beristirahat selama minimal 2 jam 30 menit.
9. Selanjutnya, kocok putih telur hingga kaku dan masukkan perlahan ke dalam adonan sebelumnya.
10. Masak wafel Anda sesuai dengan petunjuk penggunaan perangkat Anda.
11. Tugas Anda sekarang adalah menyiapkan selai, gula bubuk, cokelat leleh, es krim, sirup maple... dan siap menikmati!