

Viwavi vya crunchy

Ingrédients

- 150g ya unga
- 60g ya sukari
- 200g ya maziwa yote
- 6g ya unga wa chachu
- 15g ya mafuta ya alizeti

Préparation

1. Hii hapa ni mapishi rahisi na ya haraka (ikiwa tutatenganisha saa 2 na dakika 30 za kupumzika kwa donge bila shaka!
2.), na kamili ikiwa unatafuta waffles krimu!
3. Kwa donge hili utapata waffles ambazo ni krimu nje na laini ndani.
4. Mapishi haya kimekusudiwa kuwa na sukari kidogo, unaweza kuyabadilisha kulingana na vile utavyotumia waffles zako au tu kuongeza sukari ya unga baada ya kuoka.
5. Vifaa : Gaufrier Viungo : Nimetumia harufu ya vanilla ya Norohy kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ni mshirika).
6. Changanya unga, chumvi na chachu.
7. Ongeza mayai ya njano na mafuta, kisha maziwa na vanilla.
8. Acha donge likapumzike kwa angalau saa 2 na dakika 30.
9. Kisha, piga weupe wa mayai hadi kuwa kivuguvugu na uongeze kwa upole kwa donge la awali.
10. Oka waffles zako kulingana na maelekezo ya kifaa chako.
11. Hakuna kinachobaki isipokuwa kutoa siagi ya kuchovya, sukari ya unga, chokoleti iliyoyeyuka, barafu, syrup ya maple... na kujifurahisha!