

Gevrek wafflelar

Ingrédients

- 150g un
- 60g eker
- 4 yumurta
- 200g tam ya lı süt
- 6g kabartma tozu
- 1 tatlı ka ı ı vanilya aroması
- 15g ayçiçek ya ı

Préparation

1. te basit ve hızlı bir tarif (tabii hamurun 2,5 saat dinlenmesini saymazsak !
2.), ve çıtır waffle arayanlar için mükemmel!
3. Bu hamurla, dı ı çıtır çıtır ve içi yumu acık waffle'lar elde edeceksiniz.
4. Tarif bilerek az ekerli yapılmı tır, waffle'larınızın yanına göre uyarlayabilir veya pi irdikten sonra pudra ekeri ekleyebilirsiniz.
5. Malzemeler: Waffle Makinesi Malzemeler: Ben Valrhona'dan Norohy vanilya aromasını kullandım: tüm site için %20 indirim kodu ILETAITUNGATEAU (ba lı).
6. Unu, tuzu ve kabartma tozunu karı tırın.
7. Yumurtaların sarılarını ve ya ı ekleyin, ardından süt ve vanilyayı ekleyin.
8. Hamuru en az 2,5 saat dinlendirin.
9. Ardından, yumurtaların aklarını kar haline getirip önceki hamura yava ça karı tırın.
10. Waffle'larınızı cihazınızın kullanım kılavuzuna göre pi irin.
11. Artık sadece sürülebilir çikolata, pudra ekeri, eritilmi çikolata, dondurma, akçaa aç urubu gibi lezzetleri çıkarıp keyfini çıkartmak kaldı!