

Waffe belgiene

Waffe belgiene

Ingrediente :

150 g unt, 75 g zahar, 1/2 pachet zahar vanilat, 4 oua, 250 g faina, 2 virfuri de cutit praf de copt, 100 ml frisca nebatuta sau lapte, sare, coaja de lamiie

Preparare :

Se bate zaharul cu untul si putina sare. Se adauga cind este spumos coaja de lamiie si zaharul vanilat. Se incorporeaza, unu cite unu, ouale. Se mai amesteca un minut-doua si se lasa sa se odihneasca cel putin 10 minute. Se adauga frisca nebatuta/laptele, se mai amesteca si se toarna cite 3 linguri de compozitie pe mijlocul formei de facut waffe si se fac waffele care se tin la cald. Sint gustoase si doar presarate cu zahar pudra. Se pot servi cu fructe pudrate cu zahar, crema de ciocolata, gem, fructe si frisca batuta, etc. Este o reteta de baza foarte utila pentru un desert foarte gustos.