
WAFLE

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1556 razy.

1/2 kg maki,
4 łyżki cukru,
25 dag masła,
6 jaj,
1/2 l mleka,
1 paczka proszku do pieczenia,
1 paczka cukru waniliowego,
otarta skórka z 1 cytryny,
1 olejek rumowy.

Utrzeć masło na pianę, dodawać - ciągle mieszając - cukier, jaja, mąkę z proszkiem do pieczenia i mleko. Domieszać otartą skórkę z cytryny, cukier waniliowy, olejek i ubijać ciasto aż do wystąpienia bąbli. Piec natychmiast w rozgrzanej formie do wafli, którą po dwóch pieczeniach trzeba smarować woskiem lub sklarowanym masłem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD