

---

# Wafle

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1604 razy.

5 jajek  
11 dag mąki  
11 dag cukru pudru  
pół szklanki kwaśnej śmietany  
6 dag masła  
łyżeczka mielonego kardamonu lub imbiru

Jajka i cukier ubijać trzepaczką sprężynową przez 10 min, potem dodać połowę mąki, kardamon lub imbir oraz śmietanę i ubijać jeszcze 5 min. Dodać resztę mąki i stopione masło. Wymieszać. Przygotowane ciasto powinno odpocząć 10-15 min, po czym smażyć się je na wafelnicy elektrycznej lub zwykłej. Podawać wafle z dżemem borówkowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD