
Wafle z kwaśnej śmietany

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1414 razy.

Ile jaj, tyle łyżek kwaśnej śmietany i tyle łyżek mąki. Żółtka rozbić mocno z cukrem i śmietaną, wsypać mąkę, wybić do pulchności, domieszać lekko pianę z białek i lać ciasto na gorącą formę wysmarowaną masłem i po chwili przewrócić formę na drugą stronę. Najlepiej piec wafle na węglach; ogień powinien być dobry, robota iść prędko. Wykładając wafle na półmisek, nie kłaść jeden na drugi, tylko zaraz posypać cukrem, okrajać brzegi i dopiero ułożyć na talerzu. Piekąc wafle, nie trzeba formy często smarować, tylko wtenczas, kiedy ciasto nie będzie od formy odstawać i zacznie się przylepiać. Chowając formę, nie trzeba jej myć, tylko czystą bibułą wytrzeć.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"