

Belgian Waffles



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **355 ml**toplog mleka
- **60 g**otopljenog maslaca
- **3 kašike**šecera
- **1 prstohvat** soli
- **1 kašik**icavanile ili ruma
- **2 vca**jajeta
- **300 g**brašna
- **20 g**gustina
- **1,5 kašice**asuvg kvasca

Po želji:

- **maloc**imeta

Priprema

Ovo su potpuno drugaciji od onih na koje smo navikli. Nisu hrskavi, mekani su i vazdušasti. U toplo mleko staviti kvasac i šecer i ostaviti da se kvasac aktivira. Odvojiti belance od žumanca i umutiti šne od belanjaka sa prstohvatom soli. Ostaviti sa strane. Brašno i gustin izmešati u drugu posudu .Jaja malo izmešati i sipati u mleko i dodati otopljen maslac. Mikserom spojiti tecni sastav sa suvim,mutiti malo duže i spatulom umešati šne od belanjaka. Pokriti plasticnom folijom i ostaviti 1 sat da kisne. Peci u kalupu za vafle. Da malo promenim oblik, ja sam pekla na elektricnom roštilju. :)

Smesa izgleda ovako.

Savet