ÇİLEKLİ WAFFLE

3 yumurta
2 çorba kaşığı nişasta
1,5 su bardağı süt
2 su bardağı un
Kabartma tozu ve vanilya
3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
2 çorba kaşığı pudra şekeri
Tuz, tarçın
Üzeri için:
300 gram çilek
1 çay bardağı şeker

Waffle için yumurta, şeker, nişasta, tarçın, erimiş tereyağı, un ve sütü karıştırma kabının içine alınız. Kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip çırpma teliyle karıştırın. Boza kıvamda bir karışım elde ediyoruz. Bu sırada iç harcı hazırlamak için waffle kalıplarına kaşıkla döküyoruz. 5 dakika kadar pişirip, servis tabağına alın. Üzeri için çilekleri yıkayıp bütün olarak tencereye alıp üzerine şekeri ekleyin ve 5 dakika kaynatıp hazırlayın. Servis yaparken üzerine dökün.



Fotoğraf "rıfat" tarafından gönderildi. 11.07.2014

© lezzetler.com tarif no:98152 • adı:Çilekli Waffle • gönderen:kurşun kalem • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:09