



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU WAFFLE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 poşet Dr. Oetker Waffle

1 su bardağı süt

1 yumurta

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

2 adet kivi

1 adet muz

15 - 20 adet çilek

1 poşet Dr. Oetker Hazır Çikolatalı Sos

Waffle makinasını ısınması için açın.

Toz karışımı bir kaba boşaltın. Üzerine süt, yumurta ve kakaoyu ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 1-2 dakika çırpın. Her bir waffle için, ısınmış pişirme yüzeyine 2-3 yemek kaşığı hamur dökün ve kenarlarından taşmayacak şekilde yayın. Orta derecede en az 4-5 dakika pişirin.

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın.

Waffle'ların üzerine pastacı kreması yayın. Meyveleri doğrayıp pastacı kremasının üzerine sıralayın.

Çikolatalı sos ile süsleyip servis yapın.

