Id: cb6ec5147cfa11ef83a11c9957818fb1

- Ingredient(name: Пшеничная мука, unit\_value: 100, unit\_name: гр)

- Ingredient(name: Сахар, unit\_value: 80, unit\_name: гр)

- Ingredient(name: Сливочное масло, unit\_value: 70, unit\_name: гр)

- Ingredient(name: Яйца, unit\_value: 1, unit\_name: шт)

- Ingredient(name: Ванилин(щепотка), unit\_value: 5, unit\_name: гр)

- 1. Как испечь вафли хрустящие в вафельнице? Подготовьте необходимые продукты. Из данного количества у меня получилось 8 штук диаметром около 10 см.

- 2. Масло положите в сотейник с толстым дном. Растопите его на маленьком огне на плите, на водяной бане либо в микроволновке.

- 3. Добавьте в теплое масло сахар. Перемешайте венчиком до полного растворения сахара. От тепла сахар довольно быстро растает.

- 4. Добавьте в масло яйцо. Предварительно все-таки проверьте масло, не горячее ли оно, иначе яйцо может свариться. Перемешайте яйцо с маслом до однородности.

- 5. Всыпьте муку, добавьте ванилин.

- 6. Перемешайте массу венчиком до состояния гладкого однородного теста.

- 7. Разогрейте вафельницу по инструкции к ней. У меня очень старая, еще советских времен электровафельница. Она может и не очень красивая, но печет замечательно!

- 8. Я не смазываю вафельницу маслом, в тесте достаточно жира, да и к ней уже давно ничего не прилипает. Но вы смотрите по своей модели. Выкладывайте тесто по столовой ложке. Можно класть немного меньше теста, тогда вафли будут меньше и их получится больше.

- 9. Пеките вафли несколько минут до золотистого цвета. Осторожно откройте вафельницу, она очень горячая! Снимите вафлю лопаткой. Горячая она очень мягкая, как блинчик.

Name: ВАФЛИ ХРУСТЯЩИЕ В ВАФЕЛЬНИЦЕ

Servings: `10 порций`

Time: `20 мин`

Id: cb6ec51d7cfa11ef896f1c9957818fb1

- Ingredient(name: Пшеничная мука, unit\_value: 120, unit\_name: гр)

- Ingredient(name: Какао-порошок, unit\_value: 30, unit\_name: гр)

- Ingredient(name: Сахар, unit\_value: 90, unit\_name: гр)

- Ingredient(name: Разрыхлитель, unit\_value: 1, unit\_name: ч.л.)

- Ingredient(name: Сливочное масло, unit\_value: 60, unit\_name: гр)

- Ingredient(name: Яйца, unit\_value: 2, unit\_name: шт)

- Ingredient(name: Молоко, unit\_value: 150, unit\_name: мл)

- Ingredient(name: Ванильный сахар, unit\_value: 10, unit\_name: гр)

- 1. Подготовьте все ингредиенты. Просейте муку, чтобы вафли получились нежными и воздушными.

- 2. В глубокой миске смешайте пшеничную муку, какао-порошок и разрыхлитель.

- 3. В отдельной посуде растопите сливочное масло на медленном огне или в микроволновке.

- 4. Добавьте к растопленному маслу сахар, ванильный сахар и яйца. Взбейте венчиком до однородной массы.

- 5. Постепенно введите молоко в яичную смесь, затем добавьте сухие ингредиенты. Перемешайте до получения гладкого теста.

- 6. Разогрейте вафельницу до рабочей температуры. Если необходимо, смажьте её небольшим количеством масла.

- 7. Выложите тесто ложкой в вафельницу и пеките вафли 3–4 минуты до золотисто-шоколадного цвета.

- 8. Вафли готовы! Подавайте их с фруктами, сиропом или мороженым.

Name: ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ В ВАФЕЛЬНИЦЕ

Servings: `12 порций`

Time: `25 мин`