Id: ed0d6326896811efb02c1c9957818fb1

- Ingredient(name: Пшеничная мука, unit\_value: 100, range: Range(unit: гр, factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Пшеничная мука, group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: гр, factor: 1)))

- Ingredient(name: Сахар, unit\_value: 80, range: Range(unit: гр, factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Сахар, group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: гр, factor: 1)))

- Ingredient(name: Сливочное масло, unit\_value: 70, range: Range(unit: гр, factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Сливочное масло, group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: гр, factor: 1)))

- Ingredient(name: Яйца, unit\_value: 1, range: Range(unit: шт, factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Яйца, group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: шт, factor: 1)))

- Ingredient(name: Ванилин(щепотка), unit\_value: 5, range: Range(unit: гр, factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Ванилин(щепотка), group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: гр, factor: 1)))

- 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: ed0d80a4896811efb4921c9957818fb1

- Ingredient(name: Пшеничная мука, unit\_value: 120, range: Range(unit: гр, factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Пшеничная мука, group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: гр, factor: 1)))

- Ingredient(name: Какао-порошок, unit\_value: 30, range: Range(unit: гр, factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Какао-порошок, group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: гр, factor: 1)))

- Ingredient(name: Сахар, unit\_value: 90, range: Range(unit: гр, factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Сахар, group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: гр, factor: 1)))

- Ingredient(name: Разрыхлитель, unit\_value: 1, range: Range(unit: ч.л., factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Разрыхлитель, group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: ч.л., factor: 1)))

- Ingredient(name: Сливочное масло, unit\_value: 60, range: Range(unit: гр, factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Сливочное масло, group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: гр, factor: 1)))

- Ingredient(name: Яйца, unit\_value: 2, range: Range(unit: шт, factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Яйца, group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: шт, factor: 1)))

- Ingredient(name: Молоко, unit\_value: 150, range: Range(unit: мл, factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Молоко, group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: мл, factor: 1)))

- Ingredient(name: Ванильный сахар, unit\_value: 10, range: Range(unit: гр, factor: 1), nomenclature: Nomenclature(full\_name: Ванильный сахар, group: Group\_nomenclature(name: Сырьё), range: Range(unit: гр, factor: 1)))

- 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`