www.moji-recepti.net

Recept:
Belgijski vaflji



Sestavine:
168 g moke
1 x žlička pecilnega praška
2 x žlici sladkorja
1 x ščepec soli
1/2 x žlička mletega cimeta
1 x jajce
250 ml mleka
50 g masla
1/2 x žlička vanilijeve arome
1 x maslo za mastitev pekača

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- Mleko vzamemo iz hladilnika in ga segrejemo do mlačnega. V segreto mleko dodamo maslo, ki ga pustimo notri toliko časa, da se raztopi.
- V posodo dodamo pecilni prašek, moko, sol in sladkor. Lahko pa k naštetimi sestavinami dodate tudi mleti cimet. Vse sestavine dobro premešajte.
- Beljake in rumenjake ločimo. Beljake stepemo v čvrsti sneg.
- Rumenjake zmešamo z maslom in mešanico mleka ter vanilijevo aromo. Zmes vlijemo skupaj iz 2. točke in dobro premešamo, da ne nastanejo grudice. Nežno primešamo tudi beljakov sneg.

- Pekač za vaflje segrejemo in ga na tanko premažemo s stopljenim maslom. Nanos lahko izvedete s pomočjo čopiča. V vroč pekač vlijemo pripravljeno maso, vendar mora biti masa vlita malo pod robom pekača. Vafelj je pečen, ko dobi zlato rumeno barvo.

Pečen vafelj lahko postrežemo z medom, sadjem ali z marmelado.