

تحضير الوافل البلجيكي بكريمة أوفومالتين المقرمشة و التوت

1 في الوعاء، اخلطي الدقيق مع البيكنج باودر والبيكربونات والملح. في وعاء منفصل، اخلطي الحليب مع الزبادي والبيض والزيت والفانيليا. استمري في مزج خليط الدقيق حتى يصبح رطباً فقط.

2 قومي بتسخين محمصة الوافل وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة. صُبي كوباً واحداً (250 ميللي) تقريباً من هذه العجينة السائبة في محمصة الوافل، وقومي بطهي الوافل وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة لمدة 3 دقائق أو 5 دقائق أو حتى يصبح الوافل ذهبي اللون أو مقرمشاً. كرري الأمر مع باقي العجينة السائبة.

3 قومي بتزيين كل كعكة وافل بالفراولة وملعقة كبيرة (15 مل) من الكريمة المقرمشة.

4 ما هو أفضل من كعكة الوافل البلجيكية اللذيذة؟ كعكة وافل بلجيكية واحدة فقط بالتوت والكريمة المقرمشة، بالطبع! جربها

المكونات

كوبان (500 مل) من الدقيق متعدد الأغراض
ملعقتان (10 مل) من البيكنج بودر
ملعقة واحدة (5 مل) من بيكربونات الصوديوم
1/2 ملعقة (2 ميللي) من الملح
1 2/3 كوب (400 مل) من الحليب
1/2 كوب (125 مل) من الزبادي 2% الطبيعي
بيضتان
1/3 كوب (75 مل) من الزيت النباتي
ملعقة واحدة (5 مل) من الفانيليا
الطبقة العلوية
1 كوب (250 مل) من شرائح الفراولة
1/4 كوب (60 مل) من الكريمة المقرمشة
لتحضير هذه الوصفة اللذيذة، 15 جراماً من الكريمة المقرمشة لكل شخص كافية للاستمتاع!



وافل بلجيكي بالتوت والكريمة المقرمشة

