



רכיבים

- 1/2 1/2 כוסות קמח לבן
- שקית אבקת אפייה
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה מומסת
- 1/2 1/2 כוסות חלב
- ביצה
- כפית תמצית וניל
- קורט מלח
- מיכל שמנת מתוקה
- כפות סוכר לבן
- לפי הטעם ריבה
- לפי הטעם שוקולד חלב מומס
- לפי הטעם פירות יער
- לפי הטעם ענבים, מוסקדין, גולמי
- לפי הטעם אגוזי מלך

הכנה

1. שמים בקערה קמח, אבקת אפייה ומלח ומערבבים.
2. שמים בקערה אחרת את החמאה המומסת, החלב, הביצים ותמצית הווניל, ומערבבים עד שמתקבל מרקם אחיד.
3. מוסיפים את תערובת הקמח לתערובת החלב, ומערבבים היטב עם מטרפה עד לקבלת בלילה אחידה וחלקה.
4. יוצקים את הבלילה למכשיר להכנת וופל בלגי שחומם מראש, ואופים במשך מספר דקות עד שמתקבל וופל זהוב ויציב.
5. מקציפים בקערת מיקסר את השמנת המתוקה והסוכר, עד שמתקבלת קצפת.
6. מורחים שכבה דקה של מרמלדת פירות יער על גבי הוופלים. מניחים על הוופל 2-3 ענבים קטנים ומעט פירות יער. מזליפים מעל שוקולד מומס וקצפת. מניחים אגוז מלך. מגישים מיד. בתיאבון!

20 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕