

وافلز



المقادير:

$1\frac{1}{4}$ كوب من الدقيق

$\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة من السكر

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من البيكينج بودر

$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا

$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الملح

2 بيض

5 ملاعق كبيرة من الزبدة اللينة

$\frac{1}{4}$ كوب من حليب جوز الهند

1 كوب من الزبادي

الطريقة :

- تخلط المكونات الجافة في وعاء .
- يُخفق البيض والزبدة في وعاء جيداً .
- تُضاف المكونات الجافة إلى خليط البيض والزبدة مع الاستمرار في الخفق.
- يضاف حليب جوز الهند والزيادي ويخلط المزيج حتى يتجانس.
- تُسخن ماكينة الوافل ويصب مقدار من العجين (حسب حجم الماكينة) وتُغلق حتى درجة النضج.
- يُرفع الوافل ويُرص في طبق التقديم، يُزين بالسكر البودرة/ الفاكهة الطازجة/ الكريمة المخفوقة أو حسب الرغبة.