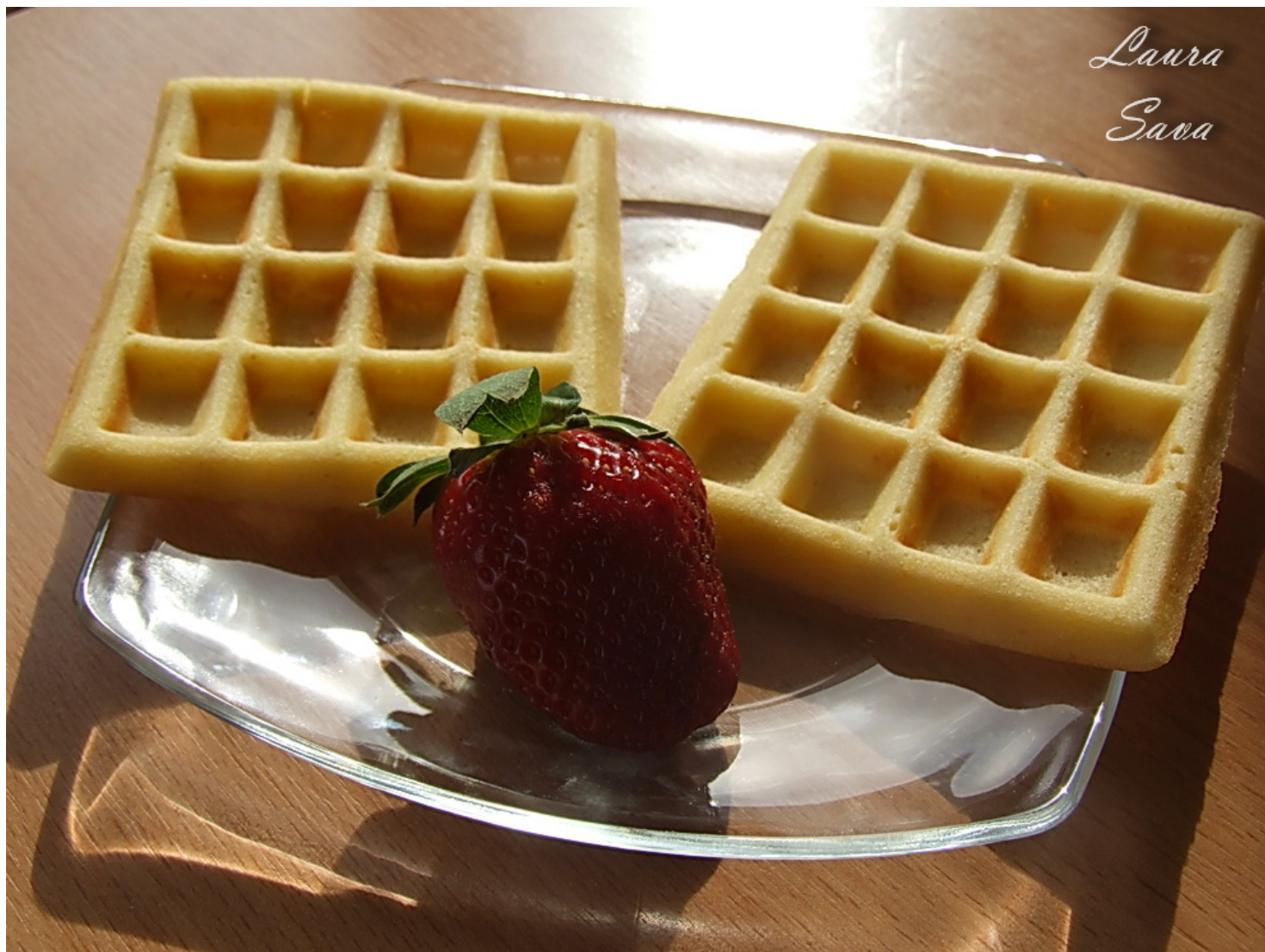


# Waffe reteta de baza



Waffe reteta de baza: cea mai simpla dar si cea mai gustoasa! ☐

Pornind de la ea, puteti sa va faceti propriile „portii” de waffe: cu gem, frisca, piure de fructe... inghetata, orice va place dar nu-mi trece mie prin cap acum ☐

Aici: **clatite**, **vafe**, **gofre**, veti gasi o multime de idei delicioase!  
Intrati putin si rasfoiti :))

## Ingrediente pentru 4 portii:

- 125 g unt
- 75 g zahar
- un plic zahar vanilat

- 2 oua mari
- 150 g faina
- o lingurita praf de copt
- 75 ml lapte

## Mod de preparare:

Bateti untul impreuna cu zaharul tos si zaharul vanilat. Inglobati pe rand ouale, adaugand unul cate unul si amestecand usor:



Bateti pana ce zaharul se dizolva complet.

Sa nu va sperati daca in momentul asta compozitia arata ca „taiata” ...am facut deja de vreo 3 ori waffe cu reteta asta si tot cam asa a aratat.

Isi revine de minune dupa ce incorporati faina!



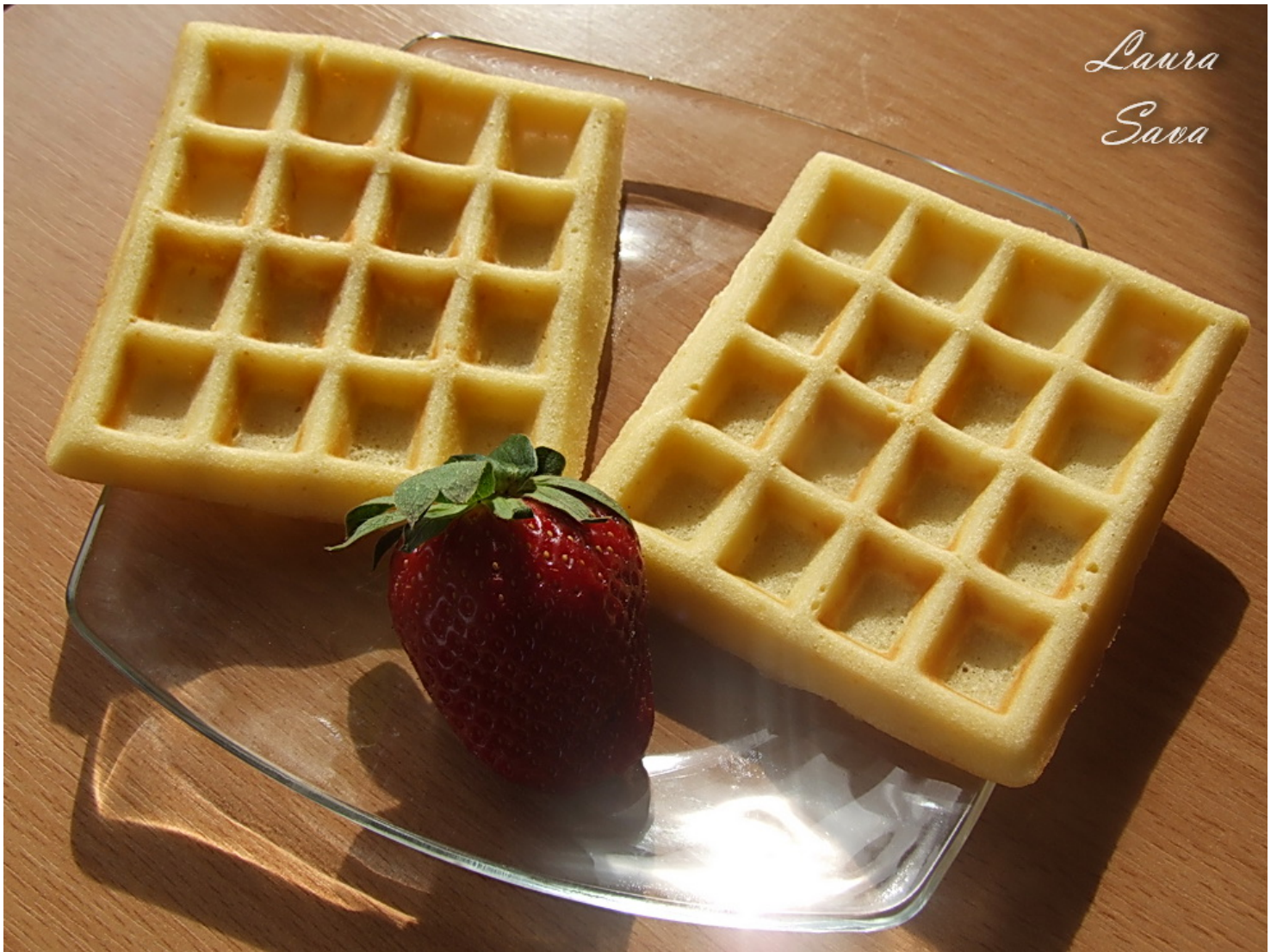
Amestecati faina cu praful de copt. Turnati in compozitia de unt si ou, lingura cu lingura, alternand cu laptele:



Aluatul obtinut nu trebuie sa fie prea moale.

Incingeti presa pentru napolitane/waffe; luati cu lingura din compositie, turnati in presa si coaceti una dupa alta 4 **waffe** mari.

Lasati la racit.



Sunt foarte pufoase si gustoase!!!

Cu aparatul asta le-am facut:



Laura  
Sava



Laura  
Sava