

Waffeln de cascaval



Waffeln de cascaval acum ☐ , cele mai bune vafe cu cascaval pentru micul dejun!!! Noi le-am servit cu sunculita si rosii cherry. Mmm, delicioase!!!

M-am gandit ca v-ar prinde bine si o reteta de vafe sarate, aperitiv, pentru ca **dulci** aveti, zic eu, destule :))

Ingrediente:

Compozitie de waffeln:

- 200 g unt
- 4 oua
- 1/2 lingurita de sare

- 200 g faina alba
- 1/2 lingurita praf de copt
- 150 ml apa calduta
- 2 linguri de cascaval ras

In plus:

- sunca
- rosii cherry
- parmezan ras (optional)

Mod de preparare:

Preparare aluat vafe:

Se amesteca untul moale, tinut din timp la temperatura camerei, cu ouale, adaugate rand pe rand. Se adauga sare.

Faina se cerne impreuna cu praful de copt si se adauga in compozitie.

Se adauga apa si cascavalul ras si se amesteca totul bine.

Se lasa compozitia la rece timp de aprox. 15 minute.

Coacere:

Se incinge aparatul si se coc vafele. Mie mi-au iesit 8 bucati din astea patrate. Probabil ca in aparatul de **vafe rotunde**, aparatul-floare, cum ii spun eu ☐ , ies mai multe bucati.



Le puteti servi cu sunca si rosii mici, cherry, cele mai bune rosii din lume :))



Sfat: daca vi se pare un pic cam prea mult unt in compositie, puteti sa puneti doar 150 g. si sa completati cu cascaval ras (n-am incercat inca dar asa m-am gandit eu ca ar merge).

Si rapide, si bune rau!!!! ☐

Reteta de la Dan@