10 Ιανουαρίου 2015

Βάφλες

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά

- 250γρ. αλεύρι μαλακό
- 1 κουτ. γλυκού (5γρ.) μπέικιν πάουντερ
- 125ml γάλα πλήρες
- 375ml κρέμα γάλακτος 35%
- 100γρ. βούτυρο 82% λιωμένο
- 4 κρόκους αβγών
- αλάτι στη μύτη του κουταλιού
- 55γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 λοβό βανίλιας ή 2 καψουλάκια βανιλίνη
- 3 ασπράδια αβγών (80γρ.)

Διαδικασία

Κόβετε τη βανίλια κατά μήκος και με ένα μυτερό μαχαιράκι «ξύνετε» τα σποράκια της στον κάδο του μίξερ. Ρίχνετε και όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τα ασπράδια. Με το σύρμα, τα χτυπάτε σε μεσαία ταχύτητα μέχρι να πάρετε έναν ομοιογενή χυλό.

Ρίχνετε το μίγμα σε ένα μπολ και το σκεπάζετε καλά. Καθαρίζετε τον κάδο του μίξερ και στη συνέχεια χτυπάτε με το σύρμα και τα ασπράδια σε μαρέγκα.

Ενσωματώνετε τη μαρέγκα στο χυλό ανακατεύοντας απαλά.

Λαδώνετε ελαφρά και ζεσταίνετε τη συσκευή για ψήσιμο βάφλας.

Ψήνετε το μίγμα σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Σερβίρετε τις βάφλες ιδανικά ζεστές ή χλιαρές συνοδεύοντάς τις με παγωτό, μαρμελάδα, σιρόπι ή πραλίνα.

Πηγή:ikypros.com