

Waffle tjedan: Brzinski waffli - bez kvasca

Kad sam stavila prvu sliku waffla na Facebook stranicu bloga napisala sam da tražim recept za hrskave waffle, i našla sam ga u prvom ovoj tjednom postu, vi ste napisali da više volite mekane waffle :) Tu se pojavila i moja prijateljica Marija te mi dala obiteljski recept za mekane waffle koji oni koriste i za američke palačinke.

Također, veliki plus ovog recepta je da ne morate čekati da se kvasac diže nego odmah možete složiti smjesu možete krenuti na pečenje.



Za 2 osobe (za više samo duplicirati sastojke)

2 jaja

2 žlice šećera

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

2 žlice ulja

2 žlice mlijeka

6 žlica brašna

pola pakiranja praška za pecivo



Priprema je kao i kod prethodnog recepta vrlo jednostavna jer sve sastojke jednostavno pomijesate i od njih napravite smjesu. Ne treba im ni stajanje ni dugo cekanje vec odma mogu u pekac.

Pekac zagrijte i dodajte par ylica smjese te zatvorite. Ja sam se dugo mucila sa kolicinom, i uvijek sam stavi previse tako da manje je vise!

Ovo je dobar recept i za klasicne ameri?ke pala?inke ako nemate peka? za waffle. Kao sto sam napisala u prethodnom postu, s ?ime cete ih poslužiti je samo na vama. Ja sam u ovom slucaju uzela nutelu i voce.

Moram priznati da sam vise ljubitelj waffli sa kvascem jer daju lijepu hrskavu površinu i iznutra su socniji nego ovi iz ovo posta. Ovi su mekani, ali isto tako fini.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
