

Waffles (posni, sa pireom tikve)



Izrada:

Sve sastojke pomiješati u odgovarajućoj plastičnoj ili staklenoj posudi, a vodu (biljno mlijeko) dozirati tako da dobijete smjesu nešto gušću od one za američke palačinke. Aparat za vafle zagrijati, podmazati malo uljem pomoću kista. Sipati smjesu u aparat i peći po nekoliko minuta svaki.

Služiti ih uz džem, pekmez, med, voćni ili čokoladni preliv.

Kod mene s, uglavnom, uz domaći džem od jagoda ili kajsija.

Prijatno! 😊

Potrebni sastojci:

- 250 g brašna
(obično pšenično bijelo tip 400, meko)
- 10 g (1paketić) praška za pecivo
- 60g šećera
(muskovado, kokosov, obični)
- 150 g pirea pečene ili kuvane tikve (budimka, muškatna)
- 100 ml ulja (suncokretovo)
- cca 250 ml vode ili zobnog mlijeka
(±u zavisnosti od vlažnosti tikve)

-1 kašika (15g)
kvalitetnog kakaoa (za tamne vafle)

-1 čajna kašičica cejlonskog cimeta (ako želite „zimске“ vafle)

-pekmez, džem, voćni ili čokoladni preliv po želji