

الوافل بالفواكه

المقادير:

- 2 كوب طحين
- 2 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 4 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- 1 $\frac{3}{4}$ كوب حليب
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة التحضير:

1. في وعاء عميق، يخفق البيض جيداً ثم يضاف اليه الطحين والملح والسكر والفانيليا والبيكنج باودر والملح وتحرك المكونات جيداً.
2. يضاف الحليب تدريجياً مع التحريك بلطف.
3. يضاف الزيت وتخفق المكونات حتى تتجانس.
4. يسخن جهاز الوافل ثم يدهن بالزيت وتوضع كمية مناسبة من العجين وتقلب العجينة على الجهة الثانية حتى تتحمر.
5. يقدم الوافل الى جانب الفواكه الطازجة والشراب المركز.