

Тонкие вафли

*Работу выполнила: ЛУГИНИНА
НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА
учитель технологии МОУ СОШ 45
г. Тверь – 2013 г.*





Эти вафли можно есть сами по себе, а также начинять вареной сгущенкой, обмакивать в растопленный шоколад или использовать в качестве рожка для мороженого. Вы вольны поступать так, как посчитаете нужным.





Ингредиенты на 16-18 вафель:

4 крупных яйца;

200 г сахара;

200 г сливочного масла;

200-250 г муки;

1 ч.л. ванильного сахара;

или щепотка ванилина.





Яйца взбиваем с сахаром при помощи венчика. Добавляем растопленное (но не горячее!) сливочное масло и еще раз взбиваем.





Добавляем ванильный сахар и муку, замешиваем тесто такой густоты, как на оладьи. Муки может потребоваться чуть больше или чуть меньше.





Разогреваем вафельницу, при необходимости смазываем и жарим вафли до румяного состояния, наливая по 1 ст.л. теста за раз.









Сворачиваем, пока горячие.





Интернет ресурсы:

<http://www.vkusnyblog.ru/smak/17755>

<http://www.vkussovet.ru/recept/vafli/&from=cmtmp>

Приятного аппетита

И

благодарю за внимание

**Работу выполнила: ЛУГИНИНА
НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА**

учитель технологии МОУ СОШ №45

г. Тверь – 2013 г.