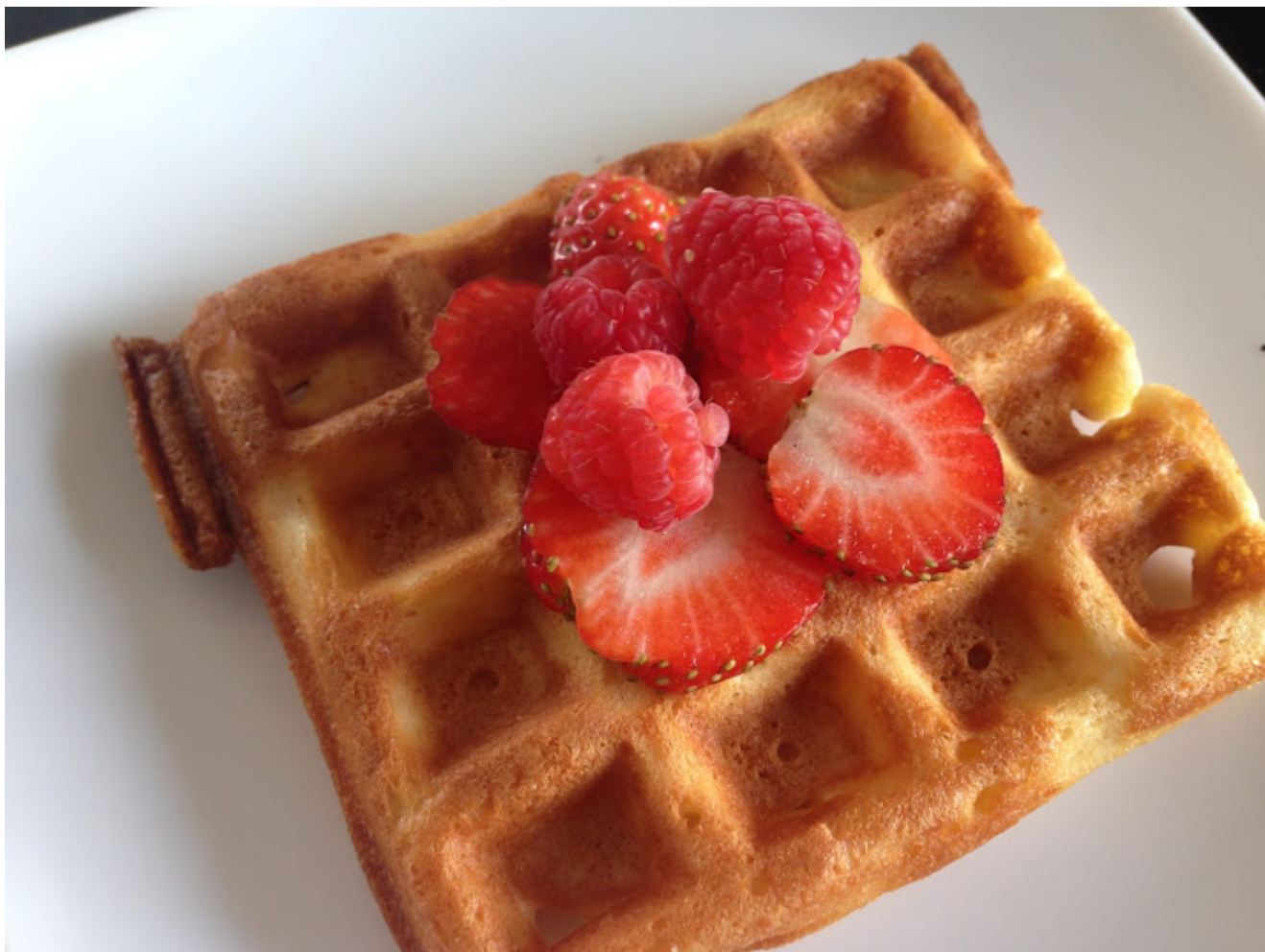


Вкусные бельгийские вафли

Соревновались кому больше понравилось готовить вкусные бельгийские вафли – бабушке или внуку. Уж больно хороши и просты в приготовлении.



Но победила мама – она единственная знала, где хранится вафельница. Информация – великая сила.

#пицца #десерт #бельгия

Вкусные бельгийские вафли .

Ингредиенты:

Яйцо куриное – 2 штуки

Сахар – 4 столовые ложки

Ванилин – щепотка

Соль – щепотка

Сметана высокой жирности – 160 граммов

Мука – 1 стакан

Разрыхлитель теста – 2 чайные ложки

Вкусные бельгийские вафли .

Приготовление:

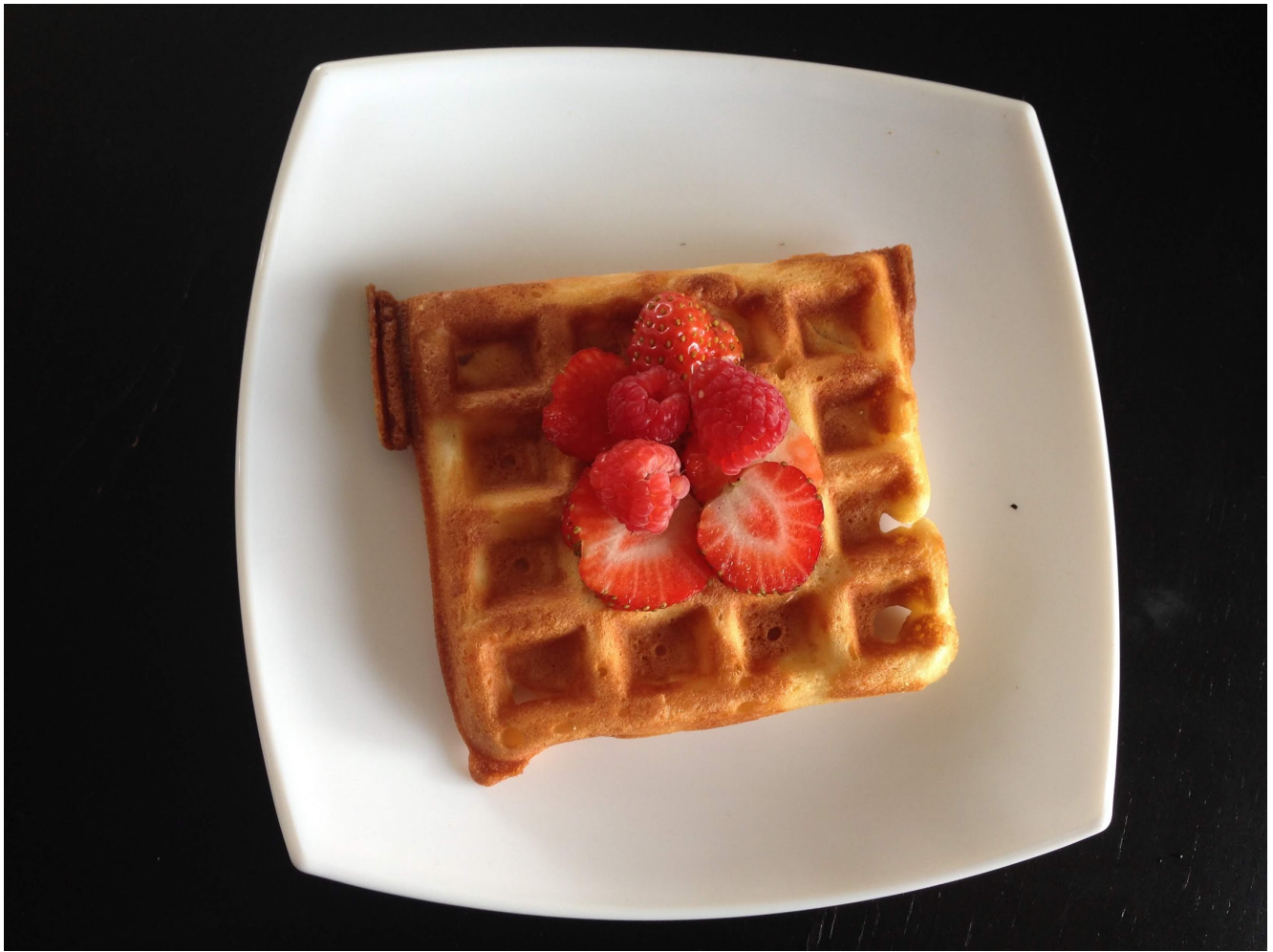
Взбить яйцо с сахаром, ванилином и солью до пышности.

Добавить сметану. Продолжить взбивать.

Как только смесь станет однородной, по чуть-чуть всыпать просеянную с разрыхлителем муку.

Разогреть вафельницу и распределить в ней тесто. Печь 7-10 минут. По времени ориентироваться на свою вафельницу.

Подаём с фруктами или сладкими соусами.



Ещё сладенького?

[Тирамису, или Приятное дополнение к поздравлению](#). Проживание с родителями в одном доме имеет несомненные плюсы, как минимум, в виде всевозможных вкусняшек. Например, замечательный торт Тирамису приготовленный бабушкой в преддверии праздника. Главное – обеспечить заранее ингредиентами и договориться со всеми коллегами о необходимости уехать с работы во время. И последнее становится всё большей проблемой.

[Десерт с маскарпоне и клубникой](#). Банально, но среда – маленькая пятница. Устройте себе праздник. Пусть у вас на столе будет только десерт с маскарпоне и клубникой. Главное – настроение! Ведь праздник – он внутри каждого из нас.

Независимо от цвета дат в календаре. Дарите праздник родным и близким. И вам воздастся тем же.

[Бисквит на лимонаде в мультиварке](#). За рабочими буднями всегда приходят выходные. Хороший повод приготовить что-нибудь сладенькое. Бисквит на лимонаде в мультиварке готовится менее двух часов. А результат замечательный. Мы такой готовили на новогодний стол...

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).