

# Хрустящие вафли с кукурузной мукой.

Достал вафельницу из кладовки и давай экспериментировать .  
Сегодня у нас вафли с кукурузной мукой. Вкусные, хрустящие. И  
главная прелесть –



начинки, намазки. Всё как сам хочешь. Мечта экспериментатора.  
И ад перфекциониста.

#пища #десерт #вафли

## Вафли с кукурузной мукой. Ингредиенты:

Мука пшеничная – 120 граммов

Мука кукурузная – 100 граммов

Масло сливочное – 150 граммов

Яйцо куриное – 3 штуки

Молоко – 220 миллилитров

Сахар – 70 граммов

Разрыхлитель теста – 1/2 чайной ложки

Соль – 1 щепотка

Ароматизатор (ореховая эссенция) – по вкусу

Коньяк – 1 столовая ложка

Шоколадная стружка и миндальные лепестки – для украшения при  
подачи



# Вафли с кукурузной мукой.

## Приготовление:

Мягкое сливочное масло перетереть с сахаром.

Добавить яйца и соль, взбить.

Влить теплое молоко, смешать.

Смешать оба вида муки и разрыхлитель.

Всыпать сухую смесь, добавить несколько капель эссенции и коньяк. Все тщательно смешать. Получается тесто консистенции густой сметаны.

Выпекать на электровафельнице, выливая по две столовые ложки теста.

Готовые вафли снять и остудить.

Полностью остывшие вафли посыпать шоколадной стружкой и миндальными лепестками.

Рецепт найден здесь.



## Рецепты десертов

Маковый манник. Почти идеальное пирожное. У каждого своё представление об идеальном. Конкретно сейчас я о пирожном. Маковый манник – почти идеальное пирожное в конкретном месте и в конкретное время. Ибо всё условно в этом мире.

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.

Ароматное кунжутное печенье. Лучше всего у Володи получается выпечка. Ну как тут похудеть ☐ Вот и в этот раз ароматное кунжутное печенье на диво хорошо пошло с зелёным цейлонским чаем. А по чаю у нас Татьяна Алексеевна, тёща моя, специалист. Места чайные знает. И постоянно радуется нас дивными приобретениями. А вы где покупаете чай?

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.