وافلز

المقادير:

¼ 1 كوب من الدقيق

½ ملعقة كبيرة من السكر

½ ملعقة صغيرة من البيكينج بودر

¼ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا

¼ ملعقة صغيرة من الملح

2 بيض

5 ملاعق كبيرة من الزبدة اللينة

¼ كوب من حليب جوز الهند

1 كوب من الزبادي

الطريقة:

- تخلط المكونات الجافة في وعاء.
- يُخفق البيض والزبدة في وعاء جيداً.
- تُضاف المكونات الجافة إلى خليط البيض والزبدة مع الاستمرار في الخفق.
- يضاف حليب جوز الهند والزبادي ويخلط المزيج حتى يتجانس.
- تُسخن ماكينة الوافل ويصب مقدار من العجين (حسب حجم الماكينة) وتُغلق حتى درجة النضج.
- يُرفع الوافل ويُرص في طبق التقديم، يُزين بالسكر البودرة/ الفاكهة الطازجة/ الكريمة المخفوقة أو حسب الرغبة.