Quark vafle / galete



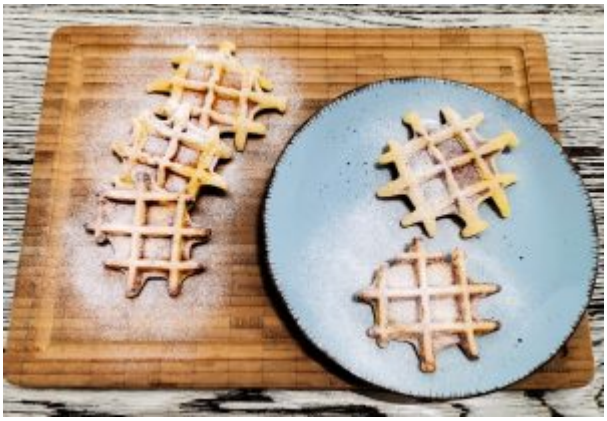
Vafle su jedna slastica koja odlično prolazi kod velikih i malih . Možete ih odlično pripremiti za piknik ,
za dječje zabave , uz neki film itd …
Vrlo su mekani i ukusnu , te ih je vrlo jednostavno za pripremiti .

SASTOJCI :

300 g brašna
170 g šećera
2 vanilije šećera
6 jaja (M) – (sobne temperature)
250 g maslaca ili margarin za kolače (sobne temperature)
250 g Quark ili Topfen (20 %) – (sobne temperature)
50 ml mlijeka (sobne temperature)
Ulje – za premazivanje pekača za vafle (po potrebi)

POSTUPAK :

1 . kremasto izraditi margarin , šećer i vanilije šećer …
2 . uz stalno miksanje dodavati jedno po jedno jaje …
SVAKO JAJE KOJE DODATE MIKSAJTE 1 -2 MINUTE …
3 . zatim dodati sve ostale sastojke , te sve dobro umutiti …
4 . zagrijani pekač prvi put premazati sa vrlo malo ulja …
5 . na sredinu pekača dodati 1 – 2 žlice smjese te ih ispeći …
PO ŽELJI IH MOŽETE POSUTI ŠEĆEROM U PRAHU







Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri