

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