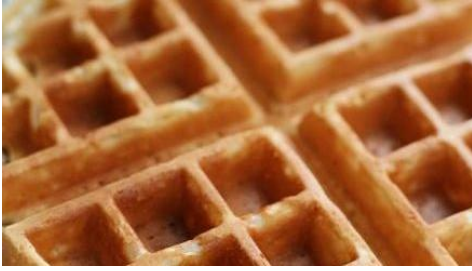


Ricetta per i waffle



Prodotti necessari:

- 2 tazze di farina
- 2 uova
- 2 cucchiaini di lievito in polvere (cucchiaini)
- Una tazza e mezza di latte fresco
- 1/3 di tazza di grasso (olio/burro)
- 2 - 3 cucchiaini di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale
- Vaniglia

Se avete più bambini, potete fare una doppia infornata.

Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti secchi in una ciotola comoda e sbattere le uova, il latte e l'olio in una ciotola separata. Mescolare bene le due miscele e poi aggiungere il composto di uova alla ciotola degli ingredienti secchi. Mescolare delicatamente e l'impasto per i waffle è pronto.

Preriscaldare la piastra per waffle, ungerla con un po' d'olio e, usando un cucchiaio grande o un mestolo piccolo, versare una parte del composto nell'apparecchio. Cuocere secondo le istruzioni del produttore dell'apparecchio (fino a quando i waffle saranno ben dorati).