

Для того, чтобы испечь вафли нужна вафельница.

Простой рецепт вафельных трубочек.

Вам понадобится: 5 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан муки и 200 г маргарина.

Яйца нужно взбить с сахаром, затем добавить растопленный маргарин и хорошо перемешать. Когда консистенция станет однородной, можно тоненькой струйкой всыпать муку, постоянно помешивая. Когда вся мука будет в тесте нужно ещё раз всё хорошо вымесить. Тесто должно получиться как густая сметана.

Далее, тесто наливается на смазанную **вафельницу** и закрывается второй её половинкой. В среднем, одна вафелька готовится 4 минуты. Когда половинка поджарилась, её надо снять, тут же скрутить трубочкой и оставить остывать. Прodelать такие манипуляции, пока всё тесто не закончится.

Заполнить трубочки можно чем угодно, самый популярный вариант – это варённая сгущёнка.

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. ШАГ 1:



Для приготовления вафель в советской вафельнице понадобятся: яйца, сахар, сливочное масло, соль, ванилин, мука.

2. ШАГ 2:



Сливочное масло растопить на медленном огне, не допуская кипения.
Немного остудить.

3. ШАГ 3:



Яйца взбить венчиком или миксером до однородности и легкой пышности.

4. ШАГ 4:



К взбитым яйцам добавить сахар.

5. ШАГ 5:



Еще раз хорошо взбить.

6. ШАГ 6:



Слегка теплое сливочное масло влить в яично-сахарную смесь. Хорошо перемешать.

7. ШАГ 7:



Муку просеять

8. ШАГ 8:



Небольшими порциями всыпать муку в тесто, одновременно мешая.

9. ШАГ 9:



Тщательно перемешать до образования однородного теста средней консистенции. Тесто не должно быть густым, чтобы вафли получились тонкими и хрустящими. После приготовления тесто не стоит выдерживать, а сразу приступать к выпеканию.

10.ШАГ 10:



Вафельницу включить для разогрева. Когда она хорошо нагреется, выложить на середину примерно 2 столовые ложки теста.

11.ШАГ 11:



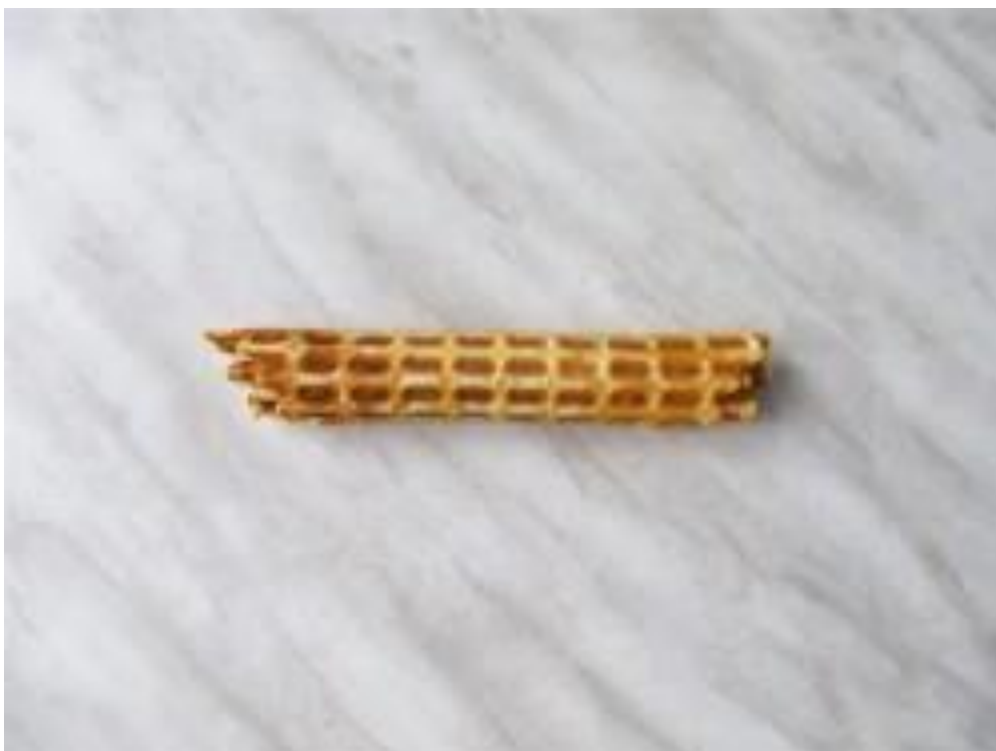
Закрывать крышку вафельницы, хорошо прижать. В это время будет выходить пар, поэтому нужно быть аккуратными.

12.ШАГ 12:



Выпечь вафлю до золотистого цвета. Выпекание идет быстро, достаточно 15 секунд. Главное, не упустить время и не пережарить вафлю.

13.ШАГ 13:



Готовую вафлю снять лопаткой, положить на стол и сразу свернуть. Здесь медлить нельзя, так как вафля мгновенно остывает и потом ее уже невозможно будет скрутить.

14.ШАГ 14:



Выпечь вафли из всего теста, сложить на тарелку и подать к столу.
Приятного аппетита!