



Вафли с фруктами и взбитыми сливками

Ингредиенты

размягченного сливочного масла, 8 яиц, 70 г сахарной пудры, 0,5 л молока, 500 г просеянной муки, щепотка соли, цедра

Приготовление

Размягчённое сливочное масло взбить в куттере Robot-Coupe с сахаром, яичным желтком, щепоткой соли, понемногу добавляя молоко и муку до получения эластичного и клейкого теста. Выложить тесто на блюдо, в куттере взбить в пену яичные белки и постепенно вмешать их в тесто. Из готового теста выпечь вафли до образования золотистой хрустящей корочки. Украсить вафли консервированными фруктами, взбитыми сливками и присыпать какао.