

VafLIAI ir obuolių tyrė



VafLIAI (18 vnt.):

- 125 g ištirpinto sviesto
- 125 g cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 300 g miltų
- 1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių
- ½ arbat. šaukšt. kukurūzų krakmolo
- 3 kiaušiniai

Obuolių tyrė:

- 500 g obuolių
- Citrinų sultys
- Cinamono lazdelė
- 2 valg. šaukšt. cukraus
- Vanilinis cukrus

VafLIų gaminimas:

Maišymo antgaliu išplakite kiaušinius iki putų, suberkite cukrų, druską ir viską dar paplakite. Supilkite ištirpintą ir atvėsintą sviestą, suberkite miltus, sumaišytus su kepimo milteliais ir kukurūzų krakmolą. Visą gerai sumaišykite.

Kepkite vafLIų keptuvėje, pabarstykite cukraus pudra ir cinamonu.

Obuolių tyrės gaminimas:

Nulupkite obuolius, supjaustykite kubeliais, apšlakstykite citrinos sultimis. Virkite pasaldintame vandenyje su cinamono lazdele ir vaniliniu cukrumi. Obuoliams suminkštėjus, išimkite cinamono lazdele, o obuolius sutrinkite universaliu kryžminiu peiliuku iki vientisos tyrėlės.

Rekomenduojame naudoti Bamix[®] priedus:



Pavadinimas	Prekės kodas
Bamix[®] indelių rinkinys plakimui/smulkinimui	450.002
Bamix[®] antgalis maišymui (maišytuvas)	794.005
Bamix[®] universalus kryžminis peiliukas	794.001