

Βάφλα με Σοκολάτα | Συνταγή | Happy Traveller Βελγιο

Μια απλή συνταγή για τέλεια βάφλα με σοκολάτα, όπως την είδατε στο επεισόδιο Happy Traveller του Βελγίου!

Υλικά:

2 αυγά

400 ml γάλα

300 γρ. φαρίνα Αφοί Κεραμάρη [MANNA](#)

80 γρ. βούτυρο (ή μαργαρίνη)

1 κουταλιά σούπας ζάχαρη

1/4 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαΐων [SALTIC](#)

1 Βανίλια (σκόνη ή ολόκληρο φασόλι από [ΜΠΑΧΑΡ](#))

Εκτέλεση:

Σε μπολ αδειάζεις το γάλα και προσθέτεις αλάτι και ζάχαρη. Ρίχνεις το λιωμένο βούτυρο και τα αυγά και ανακατεύεις. Τέλος προσθέτεις το αλεύρι σιγά σιγά ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να γίνει το μείγμα λείο. Ζεσταίνει και πασαλείφεις την βαφλιέρα με λίγο βούτυρο ή λάδι. Βάζεις μια δόση μείγματος καλύπτοντας την επιφάνεια της Βαφλιέρας. Κλείνεις την βαφλιέρα και αφήνεις να ψηθεί για 2-3 λεπτά. Ανοίγεις προσεκτικά τσεκάροντας ότι ξεκολλάει η βάφλα. Αν δεν ξεκολλάει σημαίνει ότι θέλει λίγη ακόμα ώρα. Βγάζεις και πασαλείφεις με λιωμένη σοκολάτα και τριμμένα αμύγδαλα ή ότι άλλο θες!

Καλη επιτυχία και καλή όρεξη