



Wafel Cokelat

Bilik » Dapur | Ahad, 10 Maret 2013 12:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan

- # 200 gram tepung terigu.
- # 25 gram cokelat bubuk.
- # 1 sdt baking powder.
- # 1/4 sdt garam.
- # 100 gram gula pasir.
- # 300 ml susu cair.
- # 4 kuning telur.
- # 50 gram mentega cair.
- # 2 putih telur, kocok kaku.

Cara Membuat

- # Campur tepung terigu dengan cokelat bubuk, baking powder, garam, dan gula pasir, aduk rata.
- # Masukkan susu cair dan kuning telur, aduk rata. Tambahkan mentega cair, aduk rata. Masukkan putih telur yang telah dikocok, aduk rata. Diamkan selama 15 menit.
- # Siapkan cetakan wafel, olesi dengan sedikit mentega, tuangkan adonan hingga hampir penuh, dan matangkan.
- # Sajikan hangat.

Porsi untuk 16 potong.