

วาฟเฟิล

แป้งสาลี 1 ถ้วยตวง
ผงฟู 1 ช้อนชา
เกลือ ครึ่ง ช้อนชา
น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
ไข่แดง 2 ฟอง
ไข่ขาว 2 ฟอง
เนยละลาย 2 ช้อนโต๊ะ
นมสด 1 ถ้วยตวง
วนิลา ครึ่ง ช้อนชา

วิธีทำ

ผสมแป้งสาลี ผงฟู เกลือ เข้าด้วยกัน
เอาไข่แดง ผสมกับน้ำตาล ตีๆ แล้วพักไว้
ใส่วนิลาลงถ้วยนม และเนยละลาย ตีให้เข้ากัน
เอาชามไข่แดง เทใส่ชามแป้ง คนให้แป้งละลาย พักไว้
ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟู เทไข่ขาวลงในชามผสมแป้งและนม
ตะล่อมเบาๆ ให้เข้ากัน ใส่พิมพ์วาฟเฟิลอบให้สุก

เวลาทาน ราดด้วยแยมสดรอบเบอร์รี่
แยมผลไม้อื่น หรือครีมก็อร่อยค่ะ



มาการ์ริน ตรา เซสท์ โกลด์ เนยเทียมคุณภาพดีที่สุด
ให้กลิ่นหอมเหมือนใช้เนยสดแท้

