

Шоколадные вафли

⌚ 25 минут

Вам понадобится

Мука	300 г
Масло сливочное	100 г
Яйцо куриное	100 г / 2 шт
Шоколад горький	100 г
Сахар	50 г
Сахар ванильный	5 г
Какао-порошок	10 г
Соль	3 г

Приготовление

Шоколад и сливочное масло растопить на водяной бане. В отдельной емкости смешать до однородной массы яйца, сахар, соль, ванильный сахар и какао, затем добавить шоколадно-масляную смесь. Добавить муку и тщательно вымесить тесто. Готовое тесто разделить на шарики по 40 г.

1

Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 210°. Установить температуру нижнего нагревателя на 210°. Время приготовления 5-6 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Выложить пять шариков теста. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

2