

domowe rurki wafłowe z serkiem mascarpone, malinami i borówkami



Autor: **FoodSafari**
Przepisów: **248** Ocena: **1710**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Mascarpone 500g
- Maliny 250g
- Borówki amerykańskie 125g
- mąka pszenna typ 405 130g
- Jajko
- Proszek do pieczenia 1/3 łyżeczki
- Cukier 3 łyżki
- mleko 3,2% 200ml
- masło łyżka
- skórka otarta z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 PRZYGOTOWANIE RUREK: Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia i mieszamy z cukrem i jajem ubijając trzepaczką dodajemy mleko oraz roztopione masło. Gładkie ciasto nalewamy na nagrzaną formę do wafli i pieczemy około 1 minuty. Każdy wafel póki jest gorący zwijamy w rurkę. Ja do tego celu użyłam trzonków od drewnianych łyżek. Gdy ostygną przekładamy w suche miejsce do zupełnego wysuszenia. Ja odstawiłam na noc.
- 2 Tak przygotowane rurki napełniamy serkiem mascarpone wymieszanym ze skórką cytrynową. Jeśli serek wydaje się nam za mało słodki dodajemy do niego cukru pudru do smaku. Do środka wkładamy kilka malin i borówek. Rurkę dopełniamy serkiem.

Twoje notatki do przepisu: