

Myslivohvelit

Vohveli resepti, joihin suklaamysli antaa ihanaa makua.

noin 5 annosta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 2 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 dl sokeria
- 125 g pehmeää voita
- 3 kpl kananmunaa
- 1,75 dl Dr. Oetker Vitalis Crunchy Double Chocolate myslä

Tarjoiluun:

- tomusokeria
- voita

Sekoita vehnä jauhot ja leivin jauhe. Lisää kaikki muut ainekset myslä lukuunottamatta ja vatkaa pari minuuttia. Kääntelee suklaamysli joukkoon.

Kuumenna kohvelirauta ja voitele rauta voilla. Kaada pieni määrä taikinaa vohveliraudalle ja paista kullanruskeiksi. Anna vohvelien jäähtyä tai tarjoile lämpiminä. Koristele tomusokerilla.