

Sydänvohvelit

Ilahduta perhettäsi tai ystäviäsi valmistamalla ihanan makeat sydänvohvelit esimerkiksi viikonloppuna aamupalalla.

8 - 10 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Taikina:

200 g pehmeää voita
3,33 dl tomusokeria
1 hyppysellinen suolaa
4 kpl kananmunaa
3 dl vehnä jauhoja
3 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
4 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1,5 dl täysmaitoa
voita tai öljyä paistamiseen

Tarjoilu:

tomusokeria koristeluun
vadelmahilloa tai -marmeladia

1 Tarvikkeet:

Vohvelirautaa paistamiseen.

2 Taikina:

Vatkaa pehmeä voi, tomusokeri ja suola vaaleaksi vaahdoksi. Vatkaa kananmunat joukkoon yksitellen ja vatkaa voimakkaasti jokaisen munan jälkeen.

Sihtaa leivinjauhe ja vehnä jauho kulhoon ja lisää vaniljasokeri. Lisää jauhot varovasti munaseokseen vuorotellen maidon kanssa ja sekoita. Anna taikinan levätä tunnin ajan huoneenlämmössä.

Lämmitä vohvelirautaa kuumaksi. Voitele rauta molemmin puolin voilla tai öljyllä. Kaada varovasti noin 1 dl taikinaa vohvelirautaan ja paista kunnes vohveli on kullanuskea.

3 Tarjoilu:

Tarjoile lämpimät vohvelit välittömästi tomusokerin ja itse tehdyn hillon tai marmeladin kanssa.