

## Вафли медовые тонкие

Рецепт медовых вафель я взяла в кулинарном журнале. Рецептик довольно простой, а результат просто потрясающий! Ароматные и вкусные вафли порадуют любого сладкоежку.



### Ингредиенты

мука	300 г
молоко	350 мл
мёд	100 г
яйцо	2 шт.
сахар	50 г
масло сливочное	50 г
соль щепотка	

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Подготовить продукты. Если мёд крупинками, тогда предварительно растопить его до жидкого состояния.

**2** Шаг 2



Яйца взбить с солью с помощью венчика.

**3** Шаг 3



Затем добавить мёд и хорошо перемешать.

**4** Шаг 4



Далее влить молоко и тщательно перемешать.

**5** Шаг 5



Добавить муку.

**6** Шаг 6



Перемешать тесто до однородного состояния.

**7** Шаг 7



Масло растопить и добавить в тесто. Хорошо перемешать.

**8** Шаг 8



Добавить сахар и ещё раз перемешать.

**9** Шаг 9



Вафельницу хорошо разогреть. Выложить 1 ст.л теста на середину вафельницы и закрыть створки.

**10** Шаг 10



Выпекать медовые вафли до золотистого цвета.

**11** Шаг 11



Вот такая красивая стопочка ароматных вафель получилась у меня. Приятного аппетита!