

- מתכונים ב10 דקות - <http://www.10dakot.co.il> -

## מתכון לזופל בלגי

Posted By מתכונים ב-10 דקות On אוקטובר 27, 2015 @ 11:38 am מתכונים אחרונים, מתכונים לארוחת בוקר, מתכונים לילדים, קינוחים ומתוקים | [Comments 79](#)

### מתכון לזופל בלגי פריך מבחוץ ורך מבפנים שמכינים עם מכשיר המיועד לזופל בלגי.

#### מצרכים ( 8 יחידות ופל בלגי):

כוס קמח רגיל

כפית שטוחה שמרים יבשים

3 כפות סוכר לבן

חצי כוס חלב חמים (לא רותח)

1 כפית תמצית וניל

1 ביצה

שליש כוס שמן

קמצוץ מלח

#### אופן הכנה:

-מערבבים היטב בקערה את הקמח עם השמרים. מוסיפים סוכר, חלב, תמצית וניל וביצה ומערבבים היטב.

-בסוף מוסיפים שמן וקמצוץ מלח ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה (אין לערבב יותר מידי אחרת המרקם יהפוך לקשה וכבד).

-מכסים את התערובת ומניחים בצד למשך כ10 דקות (לא חובה).

-משמנים היטב את המכשיר ומחממים אותו כשהוא סגור. כשהוא חם מאוד, פותחים אותו וממלאים את השקעים. סוגרים את המכשיר למשך 7-8 דקות (מומלץ לעבוד עם סטופר). פותחים בזהירות את המכשיר, מוצאים את הזופל ומניחים על צלחת (אין להניח אחד על השני מאחר וזה יגרום לזופלים להתרכך).

\*מומלץ להזליף מעל סירופ שוקולד/מייפל ו/או להגיש עם קצפת, פירות, גלידה וכו'.

#### הערות לזופל קריספי מבחוץ:

\*המכשיר חייב להיות חם מאוד ששמים את התערובת- יש להדליק את המכשיר לפחות 5 דקות לפני שיוצקים את תערובת הזופל לתוכו. חשוב לעבוד מהר כדי שהטמפרטורה לא תרד.

\*יש לשמן היטב את המכשיר, בחלק העליון והתחתון, כולל את החריצים (מומלץ להשתמש בספריי שמן).

\*יש להמתין לפחות 7 דקות לפני שפותחים את המכשיר.

\*בתום האפיה במכשיר מומלץ להניח את הזופלים על רשת תנור (גם אם התנור מכובה) מאחר וכשמניחים על צלחת מצטברים אדים בתחתית הזופל שמרככים אותו.

## איך להכין וופל בלגי אוורירי?

מפרידים חלבון וחלמון. חשוב שלא תיפול טיפה של חלמון (צהוב) לתוך החלבון (שקוף) אחרת ההקצפה לא תצליח. מקציפים חלבון (השקוף) במשך 20 שניות. מוסיפים 2 כפות סוכר וממשיכים להקציף עד לקבלת קצף יציב ונוקשה (1-2 דקות).

בקערה נפרדת מערבבים היטב קמח עם שמרים. מוסיפים כף סוכר, חלמון, חצי כוס חלב חמים, תמצית וניל ומערבבים. מוסיפים את השמן וקמצוץ מלח ומערבבים עד לבלילה אחידה (אין לערבב יותר מידי). מוסיפים לקערה את קצף החלבונים ומערבבים בעדינות בתנועות קיפול עד לאיחוד התערובות.

## איך להכין וופל בלגי פריך?

בזמן שהוופל נאפה במכשיר מפעילים את התנור ב200 מעלות. כשהוופל מוכן, מוציאים אותו מהמכשיר ומניחים על רשת התנור האמצעית במשך 3-5 דקות (מניחים ישר על הרשת, ללא תבנית).

### כמה הערות לפני סיום:

\*אפשר להכין מראש כמות של וופלים ולפני ההגשה לחמם בתנור שחומם מראש ל200 מעלות במשך 3-5 דקות. ניתן להקפיא את הוופלים, להפשיר בטמ' החדר ולחמם בתנור ב200 מעלות לפני ההגשה (4-5 דקות).

\*להכנת וופל בלגי פרווה ניתן לשים במקום החלב מים חמימים.

אשמח לשמוע איך יצא לכם בתגובות למטה :-)

אהבתם? שתפו

Article printed from <http://www.10dakot.co.il> ב10 דקות:

URL to article

<http://www.10dakot.co.il/%d7%9e%d7%aa%d7%9b%d7%95%d7%9f-%d7%9c%d7%95%d7%95%d7%a4%d7%9c-%d7%91%d7%9c%d7%92%d7%99/>

כל הזכויות שמורות לאתר "מתכונים ב-10 דקות".