

Amarula-vohvelit

Mausta gluteenittomat vohvelit pehmeällä Amarula-kermalikööriä ja nauti tuoreiden marjojen kanssa.



MAKEA JÄLKIRUOKA



4 HLÖ



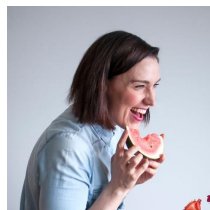
30-45 MIN



Amarula Marula Fruit Cream 35 cl

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Aseta vohvelirauta lämpenemään. Mittaa kuivat aineet kulhoon ja sekoita sekaisin keskenään haarukkaa apuna käyttäen.
- 2 Riko kananmunat omaan astiaansa ja vatkaa kevyesti niiden rakenne rikki. Mittaa piimä, Amarula-kermalikööri sekä rypsiöljy omaan astiaansa ja sekoita ne keskenään.
- 3 Sekoita nesteet kuivien aineiden joukkoon puuhaarukkaa apuna käyttäen. Lisää kananmunat ja sekoita taikina sileäksi.
- 4 Voitele vohvelirauta sudilla ja paista vohvelit.
- 5 Sekoita vaahtersiirappi ja Amarula-kermalikööri keskenään ja valuta vohveleiden, marjojen ja hedelmien päälle.



Resepti & kuva

Kakkutaiteilija Mona Tähtinen työskentelee gluteenittoman reseptiikan parissa ja rakastaa toisiaan täydentävien makuparien metsästämistä. Oikein valittu jälkiruoka kruunaa juhlan ja pysäyttää arjen. Ig @say_it_with_a_cake

www.sayitwithacake.fi

VOHVELIT

- 2 dl perunajauhoja
- 1 tl ruokasoodaa
- 1 tl leivinjauhetta
- 0,5 tl suolaa
- 1 rkl sokeria
- 1 dl piimää
- 0,5 dl rypsiöljyä
- 1 dl Amarula-kermalikööriä
- 2 kananmunaa

Voita vohveliraudan voiteluun

VOHVELEIDEN PÄÄLLE

Kaakaonibsejä

5 rkl vaahterasirappia

1 rkl Amarula-kermalikööriä

Marjoja ja hedelmiä