Vohvelit

8 annosta

Valmistusaineet

3 kananmunaa

410 ml maitoa

240 g vehnäjauhoja

2 tl leivinjauhetta

½ tl suolaa

110 g voita

Sulata voi ja sekoita se vatkattuihin kananmuniin ja maitoon. Sekoita kuivat aineet ja lisää ne seokseen. Vatkaa taikina tasaiseksi.

Kaada taikina kahteen muottiin ja aseta muotit uunipellille. Paista uunin keskiosassa 220 ° C asteessa n. 8 – 9 minuutin ajan.

Poista muotit uunista ja kumoa vohvelit muoteista leivinpaperin päälle uunipellille. Jatka paistamista kuviopuoli ylöspäin n. 4 – 5 minuutin ajan, kunnes vohvelit ovat kullanruskeita.

Makeat vohvelit

Lisää 2 rkl sokeria valmiiseen taikinaan.

Suolaiset vohvelit

Lisää 2 rkl raastettua parmesanjuustoa, 1 tl oreganoa ja ½ tl ja ½ tl makeaa paprikajauhetta taikinaan.

Lisukkeeksi:

Suklaakastiketta ja mansikoita

Kuumenna suklaakastiketta varten 200 ml kermaa ja 180 g suklaata palasina.

Marjoja ja mascarpone-kreemiä

Sekoita 200 g mascarpone-juustoa ja 2 rkl tomusokeria.

Kermaa, karamellikastiketta ja pähkinöitä

Kuumenna karamellikastiketta varten kattilassa 4 rkl sokeria ja 1 rkl vettä, kunnes seos sakenee vaaleaksi karamellikastikkeeksi. Lisää 150 ml kermaa ja sekoita,k unnes seos on tasainen.

Salaatinlehtiä, paahdettua paprikaa, vuohenjuustoa ja mantelilastuja

Savulohta, tillikermaa, hienonnettuja kapriksia, sipulia, etikkakurkkua

Sekoita tillikermaa varten 2 rkl majoneesia ja 2 rkl jogurttia ja 1 tlk hienonnettua tilliä.

Tuoretta pinaattia, hienonnettua vuohenjuustoa, kirsikkatomaatin viipaleita ja paahdettuja pinjan siemeniä