



Crazy Recipes

Italy vs. Belgium

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER CRUNCH 10MM

10 porsi

bahan-bahan

1.5 kg	Aviko Premium Super Crunch 10 mm	250 gr	Tepung terigu self-rising
100 gr	Mentega tanpa garam	1 sdm	Minyak
1 sdt	Garam	100 gr	Keju parmesan
1 buah	Telur	20 buah	Tomat sundried
4 sdm	Susu	2 sdm	Rempah-rempah Italia
		1 bunch	Daun kemangi (basil)

Cara memasak

Parut keju parmesan dengan parutan kasar. Dengan menggunakan mixer, aduk mentega dengan garam hingga mentega memutih dan kelihatan ringan. Aduk telur dan susu dengan mentega. Ayak tepung ke mangkuk terpisah kemudian masukkan tepung yang sudah diayak sedikit demi sedikit ke mentega yang sudah tercampur. Campurkan keju dan rempah-rempah ke adonan. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Panaskan wajan cetakan wafel dan lumuri dengan sedikit minyak. Masukkan sedikit kentang goreng ke wajan cetakan wafel dan taruh adonan yang dibentuk bola di tengah wajan kemudian tutup cetakan wafel tersebut. Panggang selama sekitar 3 menit sampai cokelat keemasan, kemudian panggang sisa adonan sama seperti sebelumnya dan pastikan cetakan selalu diolesi minyak sebelum adonan baru masuk. Sajikan wafel dengan beberapa potong tomat kering di atasnya dan taburi dengan sedikit rempah-rempah.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES