

蜂蜜酸奶华夫饼 (Honey Yogurt Waffle)

周末的早上，有充足的时间来折腾早饭，可以从容的做点好吃的。华夫饼 waffle 是周末早上出现频率最高的啦！o(_)o...

原料：

- 1 杯中筋面粉 (all-purpose flour)
- 2 个大号鸡蛋，放至室温
- 1/2 杯水
- 1 杯蜂蜜酸奶 (5.3 盎司/150 克)
(推荐 oikos 的系列有机酸奶，质地很厚，口感很好)
- 2 大勺蜂蜜
- 1 大勺白糖 (或者根据个人口味添加)
- 2 大勺色拉油
- 1/2 茶勺盐
- 1 茶勺泡打粉 (baking powder)



做法：

面粉，盐和泡打粉混合过筛。

把鸡蛋分离蛋清和蛋黄。蛋白单独放在一个干净无水无油的碗里，用打蛋器打出粗泡之后，分两次加入白糖，接着打至硬性发泡，大约 5 分钟左右。

与此同时，把做华夫饼的机器 (waffle maker) 插上电源，预热。

把蛋黄打散，加入色拉油，水和蜂蜜，搅拌均匀，加入筛好的面粉，再度搅拌均匀。然后分 3 次加入打发的蛋白，用切拌的方式拌匀。

在华夫饼机器里面上下都均匀的薄薄的喷一层油，倒入适量面糊，盖盖子，转 180 度，等指示灯从红色变成绿色就好了。

如果想要表面更酥脆一点的话，可以在绿灯亮了以后不着急取出来，多烤一两分钟。

趁热吃，喜欢甜口的话，可以再浇上蜂蜜或者糖浆。