הכמויות מיועדות להכנת 56 וופלים.

רכיבים:

300 גרם (1½ כוס) טחינה גולמית מלאה

200 גרם (1 כוס) דבש

9 עלי וופל (1 חבילה) בגודל 28 * 22 ס"מ

אופן ההכנה:

1. לערבב בקערה בינונית את הטחינה והדבש עד שנוצרת תערובת אחידה (ערבוב נמרץ של 2-3 דקות).
2. לעבוד על משטח רחב/קרש חיתוך: להניח עלה אחד ולמרח עליו 3 כפות גדושות מהמלית (יכול להיות מעט יותר או פחות). בעזרת סכין למריחה (לא חדה) למרוח את המלית על גבי העלה, עד שכל

העלה (כולל השוליים) מצופה בשכבה דקה (לא עבה יותר מעוביו של עלה הוופל).

3. לקחת עלה נוסף ולהדק בזהירות על גבי העלה המרוח. למרוח גם את העלה השני, וכך לעשות עוד פעמיים עם העלה השלישי והרביעי.

4. לאחר שמורחים את העלה הרביעי במלית, לקחת עלה חמישי ולהדק בזהירות. החבילה ("נגלה") הראשונה מוכנה.

5. לפריסה רצוי לעבוד עם סרגל (להניח בסמוך לעלי הוופל): לחתוך לרוחב, במרחקים של 4 ס"מ, סה"כ 6 חיתוכים- יתקבלו 7 טורי וופלים. לסובב את הקרש ולפרוס לאורך, במרחקים של 5.5 ס"מ – סה"כ 3 חיתוכים, תתקבלנה 4 שורות וופלים – סה"כ 28 וופלים מושלמים.

6. להכנת החבילה השניה- יש לפעול באופן זהה, פחות שכבה אחת למרוח (יתקבלו וופלים עם סה"כ 4 שכבות).

7. לשמור בכלי אטום, רצוי בקירור.