

## Vafliji z jabolki



### Priprava:

Za **vaflje z jabolki** jabolka olupite, narežite na kocke in jih podušite do mehkega. Sladkajte po okusu in začinite s cimetom. Maslo ogrejte na sobno temperaturo. Mehko maslo, sladkor, jajca in pol žličke cimeta zmešajte. Dodajte smetano, mandlje in na koncu še moko.

Z metlico zmešajte, da dobite gladko testo. Če je zelo gosto, dodajte malo mleka. Pekač za vafle ogrejte in specite vafle. Če pekača za vafle nimate, majhne in debele palačinke specite kar v ponvi. Smetano stepite z vaniljevim sladkorjem. **Vaflje** obložite z jabolki in smetano ter postrezite.

Dober tek!

**Čas priprave:** 30 do 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** hladna sladica ,  
otroške jedi , topla sladica

### Sestavine:

- 15 dag mletih mandljev
- 18 dag masla
- 10 dag sladkorja
- 3 jajca
- mleti cimet
- 1 dl mleka
- 30 dag moko
- maslo
- 2 dl smetane za stepanje
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 5 kiselkastih jabolk
- rjavi sladkor