

Osnovni recept za vafle



Foto: ichkoche.at/Blanka Kefer

Priprava:

Za **vafle** najprej moko in pecilni prašek presejemo. Maslo, sladkor in sol penasto zmešamo. Jajca vmešamo enega za drugim. Počasi mešanici dodajamo mleko in dobro zmešamo.

Pred porabo pustimo maso 10 do 15 minut stati. Opekač za vafle namašemo z oljem. Ko je vroč, dodamo na sredino približno dve žlici mase, zapremo in **vafle** hrustljivo zapečemo.

Nasvet:

Vafle lahko potresemo s sladkorjem v prahu ali dodamo sladoled oz. karkoli si nam srce poželi.

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: topla sladica , zajtrk

Lastnosti: vegetarijansko

Sestavine za 8 porcije:

- 225 g moke
- 1/2 žličke pecilnega praška
- 200 g masla (mehkega)
- 150 g sladkorja
- sol
- 4 jajca
- 100 ml mleka
- olje