

## 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