

Ingrediencie

2 hrnčeky polohrubej múky, štipka soli, 2 sáčky vanilkového cukru, 2 lyžičky prášku do pečiva, 2 hrnčeky mlieka, 4 vajcia, 3 lyžičky oleja

Postup

V miske zmiešame múku s práškom do pečiva, cukrom a soľou. Pridáme celé vajcia, mlieko a olej. Všetko spolu dôkladne vyšľaháme ručným elektrickým šľahačom dohladka.

Vaflovač necháme zahriať. Naberačkou nalejeme cesto do vaflovača, uzavrieme a pečieme dozlatista. Po piatich minútach pozrieme a buď ju vyberieme alebo podľa potreby dopečieme.

Hotové vafle zdobíme marmeládou, šľahačkou, ovocím.

1 dávka - 12 kusov

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz



Vafle

Štvrtok, 24 September 2015 17:51

