

### Ingrediencie

175 g polohrubej múky, 2 zarovnaná lyžička prášku do pečiva, 1 lyžička škorice, štipka soli, 2 lyžičky trstinového cukru, 1 vanilkový cukor, 2 vajcia, 7 lyžíc oleja, 200 ml mlieka

### Postup

V miske zmiešame všetky sypké suroviny. V druhej miske ušľaháme tuhý sneh z bielkov. K sypkým surovinám primiešame žĺtka, olej a mlieko. Rozšľaháme dohladka a zľahka vareškou vmiešame sneh.

Cesto nalievame naberačkou do vaflovača a pečieme podľa potreby 6-7 minút. Hotové vafle podávame podľa chuti džemom, šľahačkou, ovocím, javorovým sirup a pod.

zdroj:[www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)



# Škoricové vafle

Piatok, 02 Október 2015 15:54

---

